Aller[illegible]eueſtes

Kochbuch,

welch[illegible]s lehret,

wie man auf die allergen[illegible]ueſte, delicateſte und [illegible]ſamſte Ar[illegible]rbeiten, die Speiſen machen, und bein [illegible] Tisch ſervi[illegible] ſo[illegible]

[illegible]nder, wie [illegible]ie ſämmt[illegible]chen Speiſen in [illegible]er und [illegible]eutſcher Sprache zu benennen, [illegible]ch wie die Kuchenzettel durch die beygeſetzten vier Jahrszeiten in drey Manieren franzöſiſch, engliſch und deutſch für 8 bis 60 und mehr Perſonen herauszunehmen ſind.

Nicht nur

den jungen Köchen und Köchinnen

ſondern auch jenen ſehr dienlich,

die bey einer Tafel, wegen Abgang eines Controleurs, Herrſchaften bedienen müſſen, aus welchem ſie erlernen können wie man die Speiſen nennet, und wie dieſelbe eine vor der andern einer herrſchaftlichen Tafel ſollen aufgeſetzet werden.

Herausgegeben

von

Mr. JEAN NEUBAUER

erſten Koch bey Sr. Excellenz des [illegible]rrn Grafe[illegible] von d[illegible] Wahl, Sr. Churfürſtl. Durchl. in B[illegible]n Kämmerern ꝛc.

Ldw
609

Dj 10 December 1627

[illegible]

Stadtbibliothek
Augsburg

1954.4063

Vorrede.

Es iſt von Anfang der Welt noch kein Menſch gebohren worden, wird auch keiner gebohren werden, ſo lange das große Weltgebäude ſtehen wird, der allen andern mit ſeinem Thun und unternommenen Arbeiten, ſo fleißig und mühſam er ſolche zu ſeyn erachtet, ſich gefällig verhalten hätte, oder verhalten werde; alſo auch keiner ein Werk gethan hat, oder thun wird, daß ſelbiges nicht von ein und andern kritiſchen Tadlern

durch die Hechel gezogen, oder wohl gar vereitelt werden möchte. Einem ſolchem Falle wird auch mein gegenwärtiges ſo betiteltes Kochbuch ausgeſetzt ſeyn, und wie leicht zu erachten, zu gewarten haben; jedoch aber nur von denjenigen, welche entweder an der Einbildungskraft eigener Mächtigkeit arbeiten, oder aber von ihnen ſelbſt glauben und den Schluß faſſen, ſie ſeyen keiner andern Lehrart benöthiget, ſondern ihre eigenen Wiſſenſchaften und Erdichtungen haben den Vorgang in allen Sachen, welche zu ihrem Metier nur immer einſchlagen können oder mögen. Dieſe mögen tadeln wie ſie wollen; ja, ich gebe ihnen die völlige Freyheit, dieſes mein Kochbuch zu ſpieſen, zu braten, und mit vielerley Tourmenten zu überhäufen, gönne ihnen auch gerne, wenn ſie in ihrer Kunſt und daraus geſchöpften Wiſſenſchaften, ſo hoch ſich empor geſchwungen, daß ſie keiner Erinnerung bedürfen: ich meines Orts habe mich jederzeit erfreuet, wenn ich von

andern etwas Neues habe erlernen können, ja, noch bis dieſe Stunde trage ich ſehnlichſtes Verlangen, noch mehr und mehr in der Kocherey geſchärfet zu werden, weil die Zeit noch nicht kommen iſt, wo einer den Zweck erreichet hat, daß er mit Wahrheitsgrund darthun kann, völlig ausgelernt zu haben.

Um aber auf den Grund zu kommen, und was mich meiſtentheils bewogen, gegenwärtiges Kochbuch von mir auszuſenden; ſo merke ſoviel an, daß:

1. Der heutige Modus zu kochen weit anders beſchaffen iſt, als in vielen ſchon herausgegebenen Kochbüchern (welche zu verachten ich keineswegs geſonnen bin) zu erſehen und zu probiren ſeyn wird, alſo zwar, daß wer den alten Modum zu kochen, nach dem heutigen brauchen wollte, ehender zu einer Bauernhochzeit, als herrſchaftlichen Tafel ſeinen Fleiß angewendet haben würde. Auch ſind

2. Viele dergleichen herausgegebene Kochbücher ſo difficil und dunkel gefaßt, daß ſolche nur derjenige Koch zu brauchen weis, welcher durch eine förmliche Uebung den Weg des Dunkeln ſich ſelbſt aufklären und erleichtern kann, auch ſchon das wahrhafte und geprobte Lob erworben, daß er, welches aber viel will geſagt haben, ein guter Koch ſey. Hingegenen dienet

3. Dieſe meine Herausgabe wegen ihrer guten Einrichtung, Ordnung und heutiger Manier zu kochen und zu ſerviren, in Entſtehungsfällen nicht nur allein für die qualificirteſten, ſondern auch für die neuangehenden Köche, ja ſogar für die Köchinnen ſelbſten, ſehr leicht, nützlich und lehrmäßig.

4. Werden viele Herrſchaften gefunden, welche eine Freude haben, in der Kocherey erfahren zu ſeyn; damit nun weder dieſelben viele Mühe anwenden müſſen, Speiſen nach ihrem Geſchmacke

und

und Abänderung der Jahrszeiten anzugeben, noch auch die Köche nach deroſelben Contentement ſchwer zu arbeiten haben; als habe ich nicht ermangelt, dieſes Kochbuch ſolchergeſtalten einzurichten, daß man ſowohl den Namen der Speiſen, und was nach Proportion derſelben hiezu äußerſt benöthiget ſeyn wird, auf das genaueſte erſehen kann, wozu ſowohl die Menage, als auch die Jahrszeiten auf keine Weiſe vergeſſen worden. Ja, man wird ſich im Stande ſehen, in Zeit von einer Stunde ein Menû, oder zu deutſch, einen Kuchenzettel, oder nach Belieben ein alltägliches Ordinari herausſuchen zu können. Ferner und

5. Lehret die tägliche Erfahrung, daß oft junge Köche und Köchinnen in herrſchaftliche Dienſte kommen, welche wegen Abgang der nothwendigen Uebung, wenig Wiſſenſchaften von Vielheit der Speiſen, derſelben eigentlichen Namen und Tractirung beſitzen, welches eine nicht geringe Beſchwerniß, und gleichſam heim-

liche Marter verurſachet. Dieſes Uebel kann durch gegenwärtige klare Verfaſſung gar leicht abgeſchaffet werden, wenn man nur fleißig nach erhaltener Vorſchrift arbeitet, und ſich keine Mühe mag verdrießen laſſen. Ja, nicht nur allein ſolchen Anfängern, ſondern auch

6. Den herrſchaftlichen Controleurs, welche ſchuldig ſind, das ganze Jahr hindurch die Kuchen- oder Speiſezettel zu verfertigen, wird mein Kochbuch zur geſchwinden Dienſtleiſtung die unvermutheten Hände biethen, alſo zwar, daß weder in Formirung und Einrichtung der gemeldeten Speiſezetteln, als auch in dem Serviren ſelbſt, ein Fehler ſich hervorgeben wird. Solches können nicht minder

7. Meine Herren Kameraden, welche nebſt der Küche, auch die herrſchaftliche Tafeln, bey Abgang der Controleurs, ſerviren müſſen, zur Einſicht und Erleichterung ihrer Bedienſtungen, aus vielen

vielen Urſachen, ſo ich hier mit Fleiß ſtillſchweigend übergehe, gar nützlich brauchen; wenn ihnen nur nicht zu ſchwer fallen will, dieß mein Buch fleißig zu durchgehen, und dem Befinden nach zu ſtudiren. Und fürwahr, ſie dörfen gar keine Mühe und Fleiß deßwegen anwenden, maßen der Inbegriff deſſelben ſo gefaſſet iſt, daß alle Speiſen, welche mit franzöſiſchen Benennungen angeſetzt ſind, wieder in das Deutſche gebracht werden, alſo zwar, daß man unmöglich hierinnen fehlen, oder einer Herrſchaft zur Laſt fallen kann. Sodenn habe ich

8. Dieſem Werk noch beyfügen wollen, wie die Speiſen im Serviren geſetzt, ausgewechſelt, und ohne Fehler angeordnet werden müſſen, indem ich und mit mir viele erſehen haben, daß oftmals im Serviren keine Regel in Obacht genommen worden, ſo daß Hors d'œuvres mit Entrées, oder zu deutſch, Ragout mit Eingemachten vermiſchet worden, und

was zur erſten Tracht gehört hätte, in der zweyten ſervirt worden.

Endlich folget ein ſolch gut eingerichtetes Regiſter, daß man ohne vieles Nachdenken, Herumblättern, oder Aufſuchen, einen ganzen Service nur in dem Gedächtniß behalten und dirigiren kann. Unterdeſſen aber bezeuge ich vor Jedermann, daß ich durch ſothane meine Edition keiner Nation von dieſem Metier zu nahe treten, noch ſelbige gering zu halten gemeynet ſeyn will. Nein, ich habe Leute ſowohl in Deutſchland, Frankreich und Italien, als andern Orten gefunden, welche nicht nur zu verehren, ſondern auch höchſtens zu bewundern waren.

Dieſes aber wird mir niemand verargen, oder einem Hochmuthe zuſchreiben, wenn ich ſage, daß ich mittelſt meines Fleißes, Mühe und ſelbſtigen Nachſtudirens, bey höchſt und hohen Herrſchaften, ja, bey meinen Herren Collegen

ſowohl

ſowohl wegen der Menage im Kochen, als dem Kochen ſelbſt, ein nicht geringes Lob und Wohlſprechen verdienet habe. Und wird oft gehöret werden, daß mein Kochbuch zuweilen die ſtumme Wahrheit von ſelbſten ſpricht; maßen das Werk den Verfaſſer, und nicht der Verfaſſer das Werk beloben wird.

Findet dieſe Herausgabe, daran ich gar keinen Zweifel trage, einen gütigen Beyfall und Abgang; ſo ſtehe ich ſchon in Bereitſchaft, ein anderes Werk, wie dies von Fleiſch handelt, auf franzöſiſche Manier und auch von Italiäniſchen Faſtenſpeiſen, welche hier noch nicht bekannt ſind, zu verfertigen. Die geneigten Liebhaber belieben unterdeſſen aus dieſer Verfaſſung dasjenige, was ihnen nach ihrem Stande, Oeconomie und derſelben Menage und Einrichtung nützlich und dienlich iſt, herauszunehmen.

Endlich aber iſt dieſes Werk überaus nützlich für die Herren Kammerdiener,

ner, welche bey Herrſchaften zur Tafel ſerviren müſſen, wo keine Hofmeiſter und Controleurs ſind, es wird ſie mein Buch ganz deutlich belehren, daß ſie in kurzer Zeit im Stande ſind, eine Tafel zu ſerviren, ohne Fehler zu machen, indem daſſelbe aufs beßte eingerichtet iſt, alle Speiſen zu unterſcheiden.

Will man einen ſchönen und guten Bau verfertigen, ſo muß hauptſächlich ein guter Grund gelegt werden, alsdann kann man ſich verſprechen, daß der Bau wohl gerathe: und alſo will ich auch vornämlich am allererſten den jungen Herren Köchen, wie auch Köchinnen zum beſten anempfehlen die Küche, wo ſie wohl beobachten müſſen:

Erſtens, daß dieſelbe allezeit ſauber und rein gehalten werde, welches eine große Nothwendigkeit iſt. Nicht weniger iſt auch

Zweytens wohl darauf zu ſehen, daß das Geſchirr in der Küche immer rein und ſauber abgewaſchen werde, hauptſächlich aber die Kaſtrolen oder dergleichen Geſchirr, daß ſie nicht kupfericht ſind, wenn man darinnen kochen will; weil das Kupfer bekanntermaßen giftig iſt, und ihr leichtlich im Stande ſeyd, auf ſolche Art eurer Herrſchaft am Leben zu ſchaden, oder doch zum wenigſten Krankheit zu verurſachen. Daher kömmt es mir ſehr lächerlich und ungereimt vor, wenn die Jungfer Haushälterinnen in der ſchwachen Einbildung ſtehen, auch ſogar vorgeben, es wäre dem Geſchirr ein Schade, wenn daſſelbe nach dem Gebrauch allezeit ſauber gefegt und geputzt werde; Faulheit

der Weibsbilder iſt es. Kupfer iſt kein Silber, und wenn es wäre, ſo glaubte ich meines Erachtens beſſer zu ſeyn, in 10 oder 15 Jahren vor 300 fl. Küchenſervice anzuſchaffen, als einen immerwährenden Lecken an ſeiner Geſundheit zu haben, welchen man gar leicht durch unappetitliche Speiſen, und unreines Arbeiten erhalten kann. Man ſehe in Frankreich, Wälſchland und andern Ländern Herrſchaftküchen an, wie ſchimmert und glänzt nicht alles darinnen, man kann ſich in den Kaſtrolen ſo gut wie im Spiegel ſehen; was iſt aber die Urſache? Weil die Herren Köche in dieſen Ländern in den Küchen zu befehlen haben, und nicht Haushälterinnen (doch dem Ruhme derjenigen unbenommen, die auf Reinigkeit und Ordnung in der Küche gute Obſicht tragen.) Was für eine Ehre iſt es nicht, wenn Herrſchaften oder andere Leute in die Küche kommen, und ſehen, daß alles wie Gold glänzt! Es iſt nur eine Luſt, in ſolchen Küchen arbeiten ſehen; noch ſo viel Appetit macht es den Herrſchaften zu ſpeiſen: aber der Koch muß in ſeiner Arbeit auch ſauber und nett ſeyn, und jederzeit von rechtswegen ſein aufgebreitetes Tiſchtuch auf der halben Tafel haben, nachdem ſein Service ſtark iſt, damit er ſeine Speiſen darauf rangiren kann. Das Geſchirr, worinnen er arbeitet, muß er gleich zum Säubern abgeben, nicht aber dulden, das eines hier, und das andere an einem andern Orte ſtehen bleibt, weil es nur Confuſion verurſacht, vielmehr muß jedes wieder an ſeinen Platz geſtellt werden, wo es hingehört. Es hat nichts zu bedeuten, wenn Untergebene den

Koch

Koch gleich für ſchlimm ausſchreyen, darum, daß er ſeine Sachen recht und ſauber haben will. Ein ſchlimmer Koch nach Geſtalt, macht in der Küche gute Ordnung und richtige Service. Denn die Regel in der Küche muß eben ſo accurat gehalten werden, gleichwie bey denen Soldaten; eine Minute verderbt vieles.

Drittens, müſſen die, welche das Einkaufen haben, dahin trachten, daß ſie jederzeit vor ihre Herrſchaft das Beſte kaufen, und nicht etwa, um einen Kreuzer zu erſparen, einen Gulden hinwegwerfen: das will ſo viel bedeuten; bringen ſie etwas ſchlechtes in die Küche, der Koch richtet es zu, ſo gut er kann, die Sache aber iſt ſchlecht, und der Koch kann keine Mirakel damit wirken, fett kann er es auch nicht machen, alsdenn kommt es auf die Tafel, die Herrſchaft iſt heickel, rührt nichts davon an, da iſt ein Gulden weggeworfen, um einen Kreuzer zu erſparen, weil die Herrſchaft nichts genießen kann. Diejenigen, die das Einkaufen haben, ſind ſchuldig, in Zeiten auf den Markt zu gehen, und nicht bis um 8 Uhr im Bett zu liegen, oder ſich mit Kaffeetrinken und Plaudern aufhalten, ſondern ihre Schuldigkeit thun, damit der Koch ſeine Proviſion zeitlich bekommt, und arbeiten kann, wie es ſich gehört.

Viertens, muß der Koch oder die Köchinn beſorgen, daß das Fleiſch beyzeiten zum Feuer kommt, und die Marmite allezeit vorher mit Waſſer auswaſchen, und hernach zuſetzen, aber obacht geben, daß es wohl abgeſaumet wird, und wenn es in Sud kommt, ganz langſam ſieden laſſen, damit

die Bouillon klar bleibt, und nicht glauben, wie es viele giebt, und mir ſelber ſchon geſagt worden, das Fleiſch muß ſtark ſieden, wenn es ſiedet, ſo wird es linder: das iſt nicht an dem; denn nach dieſem muß es mit Waſſer aufgefüllt werden, das Fleiſch verliert ſeinen Geſchmack, und die Bouillon gleicht einer Kuttelſuppe. Wenn es eine Stunde geſotten hat, ſo thut man die Wurzeln hinein, nämlich: Peterſillwurzel, Zelleri, Paſtenat, gelbe Ruben und Bori: hernach kann man einen Kalbsknochen dazu thun, ſo giebt es eine Bouillon, die eine Farbe wie Gold hat, und überaus gut iſt, es darf aber kein Gewürz dazu gethan werden, wie es viele in Gebrauch haben, weil es der Geſundheit nicht zuträglich iſt, ſondern man bediene ſich nur der Kräuter und Wurzeln, das iſt das geſündeſte und ſchmackhafteſte Gewürz, die Geſundheit zu erhalten, weil alle Kräuter erfriſchen und anfeuchten.

Jetzt folget, eine Bouillon zu machen, wie man ſie bey den Höfen Munduſuppen nennt, oder auf franzöſiſch eine Bouillon, welche man auch bey einer Tafel machet:

I.

Man muß allezeit ein Stück Fleiſch nehmen vom Schlegel, und abſonderlich iſt es gut von der untern Seite, dazu kommt Kalbsknochen, ein Stück magers Hammelfleiſch, wenn man es haben kann, ein altes Huhn oder zwey, nachdem man viel vonnöthen hat, dieſes ſetze zu, und thue es ſauber verfaumen: wenn es anfängt zu ſieden, ſo thue es zurück, und laß es ganz langſam ſieden,

wie

wie ſchon oben gemeldet worden, thue die oben erſagte Wurzeln dazu, ſo wird deine Bouillon klar und gut ſeyn.

Die Bouillon auf eine andere Manier, wie es viele franzöſiſche Köche zu machen pflegen.

Man nimmt das Fleiſch, wie vorher gemeldet, eine Bouillon zu machen, thue es in eine Marmite, thue dazu ein wenig Waſſer, ſetz ſie auf das Feuer, und laß langſam anziehen, als wie eine leichte Jus, hernach füll es an mit Waſſer, und laß langſam ſieden, thue die Wurzel dazu, ſo wird die Bouillon eine Farbe haben, gleich einer leichten Jus, es iſt eine gute Bouillon. Aber heutiges Tags giebt es viele Herrſchaften, die keine Sauce mehr lieben, wenn ſie ſtarke Farbe hat, ſondern ſie wollens naturel klar, und in der Farbe wie Gold haben, welches ich auch ſelbſt vor gut und appetitlich halte.

Es giebt auch wiederum Köche, welche das Rindfleiſch zuſetzen, wie ſchon gemeldet, das Kalbfleiſch und die Hennen braten ſie am Spieß halb ab, und thun es hernach zur Bouillon, es iſt auch gut. An den großen Höfen thut man auch ein paar alte Rebhühner zu der Bouillon, das giebt auch einen guten Geſchmack.

Eine Jus zu machen.

Man nimmt mageres Rindfleiſch, ſchneidet es zu Schnitzen, und belegt das Kaſtrol auf dem Boden damit, hernach ſchneidet man die Zwiebel ſcheibenweis, und legt ſie auf das Fleiſch, hernach

thue man dazu von allerhand Wurzeln, wie in die Bouillon, man nimmt auch Kalbfleiſch dazu, und ein klein wenig Kundelkraut, welches einen Geſchmack giebt, thue ein wenig Waſſer dazu, ſetz es auf das Feuer, wo es nicht zu ſtark iſt, laß es anziehen, bis es unten braun wird, alsdenn füll es auf mit Bouillon, und laß es langſam ſieden, bis das Fleiſch ausgeſotten hat, alsdenn wird es durch ein feines Sieb, oder noch beſſer, durch eine ſaubere Serviette paſſirt, die Serviette aber allezeit vorher in friſches Waſſer eingetunkt, damit die Jus keinen Geſchmack bekommt; ſo wird die Jus klar und gut ſeyn.

Auf eine andere Manier, wie es viele Franzoſen machen.

Sie legen vorher Speck auf den Boden des Kaſtrols, hernach die Zwiebel darauf, nachdem nehmen ſie das Rindfleiſch, auch dazu Schunken, Kalbfleiſch und die Wurzeln, wie vorher gemeldet, und laſſen es hernach anziehen, wie ſchon geſagt worden: ſie iſt gut und ſtark, aber den Herrſchaften wegen der Schunken zu ſtark. Ueberdies giebt es viele Herrſchaften, die keine Schunken eſſen und eſſen dürfen, weil ſie ihnen in die Suppen und Sauces zu ſtark ſind.

Ein Conſommé zu machen, oder auf franzöſiſch *Reſtauron.*

Man nimmt ein Stück mageres Rindfleiſch, ein Stück mageres Kalbfleiſch, auch ein Stück gutes Hammelfleiſch vom Schlegel, eine alte Henne, ein altes Rebhuhn, einen Faſan, thut alles blanchiren,

chiren, aber nur ein wenig; wenn das Waſſer ſiedet, thut man es hinein: ſobald es einen Sud gethan hat, thue es gleich wiederum heraus, hernach thue es in einen kleinen Marmite, thue dazu ein Stück Schunken, Wurzeln, wie ſchon gemeldet iſt, füll es mit guter Bouillon auf, ſetz zum Feuer, laß langſam ſieden, bis das Fleiſch ausgeſotten hat, hernach paſſirt durch eine Serviette. Damit bedienet man ſich zu den Saucen; es giebt ſtarke Saucen und guten Guſto. Man kann dieſen Conſommé auch auf die Art machen, wie oben die Bouillons zu machen gemeldet worden, ohne blanchiren, ſondern im Keſſel anziehen laſſen.

Eine gute Coulis auf die heutige Façon zu machen.

Belege das Kaſtrol mit Kalbfleiſch, nimm dazu von allerhand Wurzeln, und ein paar Zwiebeln, auch ein wenig Schunken, wenn du einen haſt, Baſilicum, Thymian, ein wenig Lorberblat, thue dazu ein wenig friſches Waſſer, ſetze es auf das Feuer, aber nicht zu ſtark, laß es anziehen gleichwie ein Glace, hernach thue das Fleiſch heraus in ein ſauberes Geſchirr, wo der Saft dabey bleibt, in das Kaſtrol thue Butter hinein, ſetz es auf ein langſames Feuer, bis du die Glace haſt mit dem Butter abgelöst, hernach thue Mehl dazu, ſoviel du glaubſt vonnöthen zu haben, laß es nach und nach ſchön gelb werden, alsdenn füll es auf mit Bouillon und Jus, wie die Farbe ſeyn muß, gleichwie das ſchönſte Gold, thue dazu das Fleiſch, welches du haſt herausgethan, laß es langſam vorne weg ſieden, und thue es allezeit abfaumen, ſo kommt

alle Fette und Faum hinweg, und deine Coulis wird gut und klar werden, wie das ſchönſte Gold; wenn das Fleiſch ausgeſotten hat, thue es in ein Haartuch ſauber paſſiren, aber nicht mit einem Löffel, ſondern das Haartuch darf nur geſchüttelt werden, daß es klar durchlauft; das iſt eine Coulis, wo man heutiges Tags keine beſſere machen kann, und aus dieſer Urſache habe ich keine andere hier herſchreiben wollen, weil ſie ohnedem ſchon bekannt ſind. Doch will ich noch eine kleine Coulis angeben, welche für diejenige dienet, die ein kleines ordinaires zu machen haben, und gerne eine gute Sauce haben möchten, aber es nicht recht anzuſtellen wiſſen. Weil ſie nichts dazu haben, um eine rechte Coulis zu machen, ſo dienet dieſe bürgerliche Coulis, welche auch ſchön und gut iſt, aber die Kräften nicht hat. Man ſchneidet einen Zwiebel von der Hand, thut ihn in einen Kaſtrol mit ein wenig Butter, und läßt es auf dem Feuer anziehen, aber nicht gelb, hernach thut man Mehl dazu, ſo viel man haben will, hernach laß es auf dem Feuer ſchön braun werden, füll es auf mit klarer Bouillon, thue dazu alle Sorten Wurzeln, ein wenig Baſilicum und Thymian, ein wenig Lorberblat, laß es langſam ſieden, faume es wohl ab, daß die Fette alle hinwegkommt; wenn ſie wohl verkocht hat, alsdenn thue ſie paſſiren, wie oben gemeldet, ſo wirſt du eine recht ſchöne Sauce davon machen können, welche gut und klar iſt, ohne Unkoſten, und iſt weit beſſer, als eine Einbrennſauce, die viele machen. Dieſes iſt nichts, als wenig mehrere Mühe, aber weit beſſer.

Eine

Eine ſchöne und gute Glace zu machen.

Thue in einen Kaſtrol Kalbfleiſch, auch ein wenig Schunken, was du haſt, etliche ganze Zwiebel von allerhand Wurzeln, Baſilicum, Thymian, ein wenig Lorberblat, thue ein wenig friſch Waſſer dazu, ſetz es auf das Feuer, laß es anziehen, aber nicht trücknen, thue dazu die Flügel, Hälſe und Mägen, was vom Geflügel wegkommt, um zu ſparen, hernach füll es auf mit guter Bouillon, laß langſam ſieden, wenn das Fleiſch gut ausgeſotten hat, paſſire es durch eine Serviette, daß die Fette bey einem Tropfen wegkommt, alsdenn ſetze es in einen Kaſtrol auf ein ſtätes Feuer, laß es einſieden, bis es kurz wird; wenn du ſieheſt, daß du nicht Farbe genug haſt, daß ſie ausſiehet wie eine ſtarke Goldfarbe, ſo thue ein wenig Jus dazu, ſo viel, bis ſie die Farbe recht bekommt; wenn die Glace kurz genug eingeſotten hat, ſo thue es vom Feuer hinweg, und thue etliche Tropfen friſch Waſſer dazu, dieſes iſt ein großer Vortheil, den hundert nicht wiſſen, und keine Bouillon, wie es viele im Gebrauch haben. Deine Glace wird hell und klar bleiben bis auf den letzten Tropfen, und wenn du ſie brauchſt, thue allezeit etliche Tropfen friſches Waſſer daran: die Probe wird den Meiſter loben.

Eine weiße Coulis auf die heutige Façon zu machen, die zu gebrauchen und im Vorrath zu machen iſt, wenn man große Tafel hat.

Thue ein Stück Butter in einen Kaſtrol, ein

 feines

feines Mehl, nachdem du Coulis vonnöthen haſt, auch etliche Eyerdotter, rühre es untereinander, thue dazu von allerhand Wurzeln, ganze Zwiebel, Baſilicum, Thymian, ein wenig Lorberblat und etliche Champignons, thue dazu gute Bouillon, ſetze es auf das Feuer, laß es wohl abrühren, bis es wohl kochet, hernach laß es ſtät fortſieden, bis das Mehl wohl verkocht iſt, hernach nimm es vom Feuer hinweg, thue es durch ein Haartuch paſſiren, und bediene dich derſelben zu den weißen Saucen, ſie werden gut und ſchön ſeyn.

Eine Bechemelle zu machen.

Thue in einen Kaſtrol ein Stück Butter, thue dazu Zwiebel und allerhand Wurzeln, wie auch ein wenig Thymian und Baſilicum, auch ein wenig Schunken, wenn du einen haſt, auch etliche Champignons und Triffel, ſetz es auf das Feuer, laß es ein wenig paſſiren, hernach thue das Mehl dazu, ſo viel du im Sinn haſt zu machen, füll es auf mit gutem ſüßen Rahm, ſetz es auf das Feuer, thue es wohl rühren, bis es anfängt zu kochen, hernach laß es ſtät fortkochen, bis das Mehl wohl verkocht iſt, alsdenn paſſire durch ein Haartuch mit einem Löffel, weil es ein wenig dick ſeyn muß, gleichwie ein leichtes Kindskoch: hernach wenn du dich damit in den kleinen Paſtetlein bedienen, oder ſie zu der Filée brauchen willſt, ſo thue dazu einen Löffel voll Conſommé, ſo wird es gut ſeyn. Das andere, wo man es brauchen kann, wird hernach folgen, und mehr explicirt werden.

Eine feine Ollia zu machen.

Nimm ein Stück Rindfleiſch, ein Stück Hammelfleiſch, ein Stück Kalbfleiſch, eine alte Henne, einen Kapaunen, einen Faſanen, ein altes Rebhuhn, ein geſälchtes ſchweinernes Rippenſtück, eine Cervelatwurſt, dieſes alles muß blanchirt werden im Waſſer, hernach nimm von allerhand Gemüß und Wurzel, die Wurzel ſchon geſchnitten, von einer Façon, wie du willſt, dieſes muß auch alles blanchirt werden, wie auch ganze Zwiebel, hernach thue dein Fleiſch das grobe auf den Boden in einen Keſſel, das Gemüß thue ſchön mit Bindfaden zuſammen binden, ein jedes a parte, thue es auf das Fleiſch legen, das Geflügel und Wurzel auf die Höhe, füll es an mit guter Bouillon, laß es ſtät ſieden, bis alles wohl lind iſt, einiges aber, ſo bald lind wird, mußt du herausnehmen, bis alles zuſammen lind iſt; wenn dann alles wohl gekocht hat, ſo thue die Bouillon davon durch eine Serviette paſſiren, daß die Fette bey einem Tropfen wegkommt, alsdenn rangire dein Fleiſch; als nämlich: das Hammelfleiſch und das ſchweinerne nebſt der Cervelatwurſt und dem Geflügel, rangire es in einen Kaſtrol, das Gemüß und die Wurzel dazu, thue die Fette, welche dir übergeblieben, dazu von dieſer Bouillon, nimm ein wenig andere Bouillon dazu, wenn dieſe nicht langet, um warm zu halten; die paſſirte Bouillon aber ſetze auf das Feuer, laß ſie langſam einſieden, damit ſie klar bleibt, daß dir ſo viel Becherlein überbleiben, ſo viel Perſonen bey der Tafel ſind, alsdenn wenn zur Tafel ſervirt wird, ſo fülle deine

Bouil=

Bouillon ein in die Chocoladebecher, und ſervire es gleich, das Fleiſch davon rangire ſchön in diejenigen Schüſſeln, wo du zu ſerviren haſt, das Gemüß und die Wurzeln müſſen auch dazu rangirt werden, man kann auch Bratwürſte dazu geben, halb gebraten und halb geſotten, und ſo wird dein Oille gut und ſtark ſeyn.

Un Oille a l'eſpagnole.

Eine ordinaire Ollia zu machen, wie man es in Wälſchland und Spanien macht.

Man nimmt nur ein Stück Rindfleiſch, ein Stück Hammelfleiſch, ein Stück Kalbfleiſch, ein Stück Schunken, oder ein ſchweinernes Rippenſtück, und eine Cervelatwurſt; dieſes alles ſetzt man zu, wie man eine Bouillon macht: wenn dieſes alles lind iſt, ſo nimmt man das Fleiſch heraus, thut in die Bouillon einen geſtoßenen Speck mit Baſilicum hinein, ein Stücklein ganzen Parmeſankäs, und läßt es nochmal ſieden; alsdenn wird dieſe Bouillon in ein anderes Geſchirr paſſirt, dann nimmt man von etlichen Gemüßen, als wie Würſing oder Kölch, weiß Kraut, Cardi, weiße Ruben, gelbe Ruben, Paſtenat, Zelleri, ganzen Zwiebel, Kohlrabi, putze und waſche dieſes ſauber, blanchire alles ein wenig im Waſſer, und drucke es ſauber aus: wenn die Bouillon ſiedet, ſo wirf es ohne weiters hinein; es müſſen auch gewiſſe Erbſen, die man hier zu Lande nicht hat, dazu hineinkommen, ſie heißen auf welſch und ſpaniſch Cicerri, welche vorher a parte müſ-

ſen geſotten werden: man nimmt auch ein wenig ganzen Safran dazu, und ſalzet, wie es ſich gehört, aber man muß wohl obacht geben, daß das Gemüß nicht gar zu lind, aber doch wohl gekocht wird, hernach wird das Gemüß oder Zuſpeiſe mit ſammt dem Fleiſch angerichtet, aber kein Rindfleiſch und kein Kalbfleiſch. Dieſes iſt die rechte Ollia, wie es die Spanier und die Welſchen alle Tage eſſen.

Einen Spinatdopfen zu machen, welcher zu vielen Speiſen gebraucht wird, und ſehr nothwendig zu machen zu wiſſen iſt.

Nimm nach Proportion rohen Spinat, ſtoße ihn im Mörſer, und hernach durch eine Serviette preſſen, nimm hernach den Saft davon, thue ihn in einen Kaſtrol, und ſetze ihn auf eine Glut, bis er zuſammengeht als wie ein Dopſen, er muß aber nicht ſieden, damit er grün bleibt, gieß ihn hernach ſtät auf ein Haarſieb, daß das Waſſer davon geht, nimm hernach dieſen Dopfen, und gebrauche ihn in die Speiſen, wozu er gehört.

Un Potage de ſanté.

Eine feine Kräuterſuppe.

Nimm einen Würſing, der weiß iſt, thue die Dorſten davon, ſchneide ihn fein, wie Nudel, nimm dazu grünen Salat, etwas gelbe Ruben, auch fein geſchnitten in Filée, nimm etwas grüne Erbſen dazu, wenn du ſie haben kannſt, die Kräuter blanchire alle zuſammen ein wenig im Waſſer, nur einen

einen einzigen Sud, hernach thue ſie in einen Suppenkeſſel, nimm dazu ein wenig Sauerampfer und Körbelkraut, füll es auf mit guter Bouillon, laß es ſtät ſieden, bis die Kräuter wohl lind ſind, nachdem ſchneide das Brod dazu, und bähe es auf dem Roſt oder im Ofen, thue hernach in die Suppe, ſo viel es nöthig iſt, alsdenn ſervire ſie, ſo wird ſie gut ſeyn.

Un Potage clair aux choux.

Eine klare Würſing- oder Kölchſuppe.

Nimm den Würſing oder Kölch, blanchire ihn ganzer, oder in der Mitte voneinander geſchnitten, nach dem die Würſingköpfe ſind, hernach ſchneide die Dorſten davon, und drucke das Waſſer aus, binde ein jedes Stück mit Bindfaden, thue ihn nachdem in einen Kaſtrol, oder in ein anderes Geſchirr, nimm dazu ein kleines Stücklein Schunken, oder auch ein Stücklein geräuchert ſchweinen Fleiſch, welches aber ſauber geputzt ſeyn muß, daß es keinen Geſchmack vom Rauch giebt, thue dazu einen großen Zwiebel mit 2 oder 3 Nägelein aufs höchſte beſteckt, nimm eine gelbe Rube, eine Peterſillwurzel, einen Bori, einen Zelleri, auch ein Lorberblat, ein wenig Baſilicum, ein wenig Thymian, hernach bedecke den Würſing mit feinen Speckbarten, welche fein geſchnitten werden müſſen, fülle es auf mit guter fetten Bouillon, ſetze ihn auf das Feuer, laß ihn 2 bis 3 Stunden langſam ſieden: haſt du aber keinen Speck, ſo bedeck ihn mit Papier; wenn nun die Zeit kommt,

deine

deine Suppe zur Tafel zu ſerviren, ſo nimm den Würſing oder Kölch heraus auf ein ſauberes Haarſieb, Tiſchtuch oder Serviette, damit die Fette wohl davon kommt, nach dieſem rangire den Würſing in die Suppenbodoli, paſſire die wenige Jus von dem Würſing ohne einen einzigen Tropfen Fette dazu; nimm ein wenig gebähtes Brod, füll es mit einer recht guten Bouillon auf, und ſervire ſie; ſie wird vortreflich ſeyn. Wenn man aber keinen Würſing oder Kölch hat, ſo kann von weißem Kraut die nämliche Suppe gemacht werden.

Un Potage clair aux houblons.

Eine klare Hopfenſuppe.

Waſche und puße den Hopfen ſauber, blanchire ihn, alsdenn ſeige durch ein Haarſieb das Waſſer davon, thue ihn hernach in einen Kaſtrol mit friſchem Butter, und nimm ein Stücklein Schunken dazu, wenn du einen haſt, paſſire ihn auf ein ſtätes Feuer, füll ihn hernach auf mit guter Bouillon, und laß ihn ſtät ſieden, bis der Hopfen lind iſt, hernach nimm die Fette wohl davon weg, wie auch den Schunken, thue das gebähte Brod dazu, und ein wenig fein geſchnittenen Peterſill; ſo ſervire ſie, ſie wird nach Guſto ſeyn.

Un Potage clair au Céleri.

Eine klare Zelleri-Suppe.

Man nimmt ſchönen Zelleri, ſchneidet daraus von allerhand Gattung, nämlich kleine Champignons, Sterne und dergleichen, hernach blanchirt man ſie nur einen einzigen Sud, thuts in einen

einen Kaſtrol, gießt gute Bouillon dazu, ſetzt es auf das Feuer, und läßt es ganz ſtät ſieden, bis der Zelleri lind iſt, alsdenn nimm gebähtes Brod dazu, ſo viel nöthig iſt, und ein wenig wohl blanchirten grünen Peterſill thue auch dazu, alsdenn ſervire ſie zur Tafel.

Un Potage clair au Pourpier.

Eine klare Suppe von Portulak.

Den Portulak pflücke blätleinweis, und waſche ihn, hernach thue ihn in einen Kaſtrol mit ein wenig friſchem Butter und ein wenig Schunken, wenn du einen haſt, paſſire ihn auf einem ſtäten Feuer, hernach füll ihn auf mit guter Bouillon, und wenn die Bouillon keine Goldfarbe hat, ſo mußt du ein wenig Jus dazu nehmen, laß es ſtät ſieden, etwa eine Stunde lang, bähe das Brod, und mitonnire es mit Bouillon; wenn es nun Zeit iſt zu ſerviren, ſo thue das Brod in die Suppe, und richte ſie an, ſie wird gut ſeyn.

Un Potage clair aux Aſperges.

Eine klare Spargelſuppe.

Putze den Spargel ſauber, ſchneide ihn klein, wie du willſt, er muß aber ein wenig blanchirt werden, thue eine gute Bouillon dazu, ſo viel du Suppen vonnöthen haſt, thue es zum Feuer, laß es ſtät ſieden, bis der Spargel lind iſt, alsdenn bähe dein Brod dazu; iſt es Zeit deine Suppe zu ſerviren, thue das Brod hinein, ſo viel es vonnöthen hat, mit ein wenig fein blanchirten

Peterſill, welcher Blätterweis muß gepflücket ſeyn, alsdenn iſt die Suppe gut und fertig.

Un Potage chiffonné ou Chiffonnade.

Eine klare Suppe von Wurzeln.

Nimm gelbe Ruben, weiße Ruben, Paſtenad, Peterſillwurzeln, Zelleri, von dieſen benannten Wurzeln ſchneidet man allerhand Façons im Kleinen: nämlich Champions, Würfel, Sterne und dergleichen; hernach thue dieſe Wurzeln blanchiren und in eine gute weiße Preß einrichten, ſetze es auf das Feuer, laß es langſam gehen, bis ſie wohl lind ſind, richte hernach eine gute ſtarke Bouillon, ſoviel du Suppen vonnöthen haſt, präparire auch dein gebähtes Brod auf unterſchiedliche Manier geſchnitten: kömmt die Zeit, die Suppe zu ſerviren, ſo nimm die Wurzeln heraus auf eine ſaubere Serviette oder Tiſchtuch, damit die Fette davon geht, hernach thue die Wurzeln in die Suppenbodoli, gieß deine gute Bouillon darüber, wie auch das gebähte Brod dazu, alsdann ſervire ſie; deine Suppe wird gut ſeyn.

Une Julienne.

Eine feine Kräuterſuppe.

Man nimmt nichts anders, als ein wenig Körbelkraut und etwas Sauerampfer, thuts ſauber waſchen, und mit dem Meſſer durchſchneiden, thut es in einen Kaſtrol mit ein wenig friſchen Butter, thut es auf einem ſtäten Feuer paſſiren, thue dazu eine gute Bouillon, ſoviel du Suppen vonnöthen haſt, ſetz es zum Feuer, laß es ſtät ſieden, thue

das Brod dazu bähen, und wenn es Zeit iſt, zu ſerviren, ſo nimm die Fette davon weg, und thue das Brod hinein, alsdann ſervire ſie, die Suppe wird vortreflich ſeyn. Man kann die nämliche Suppe auch auf die Nacht ſerviren, weil es eine leichte und geſunde Suppe iſt.

Un Potage a la Bagnolet.
Eine Conſommeſuppe.

Nimm weiße Semmel, welche ſchön gelb gebachen ſind, und keinen Geſchmack von Kümmel oder Anis haben, ſchneid die Rinden davon rund herum herab, thue dieſe Rinden in einen Kaſtrol, oder auch in eine Reihe, ſchütte eine recht gute und etwas fette Bouillon daran, ſoviel, daß das Brod bedeckt iſt, ſetz es auf ein gleiches Feuer, und laß es ſo lang kochen, bis daß es unten ſchöne gelbe ſtarke Kruſten bekommt, iſt es Zeit zu ſerviren, ſo richte in deinen Suppentopf eine rechte gute Bouillon mit ein wenig fein geſchnittenen Peterſill, ſtich hernach die Kruſten mit einem Löffel oder Nudelſcharrer heraus, und thue es in kleinen Stücklein in die Bouillon, gleichwie ein Brod, ſervire es zur Tafel, es iſt eine gute Mittag- und Nachtſuppe.

Un Potage aux fines herbes.
Eine fein geſchnittene Kräuterſuppe.

Nimm Sauerampfer, Körbelkraut, nachdem ſie ſauber geputzt und gewaſchen ſind, ſo thue ſie fein ſchneiden mit dem Schneidmeſſer, hernach thue die Kräuter in einen Kaſtrol mit ein wenig friſchen

friſchen Butter, ſetz es auf ein ſtätes Feuer, laß es paſſiren, hernach füll es an mit einer guten Bouillon, man kann auch ein wenig Jus dazu geben, daß es eine Farbe bekömmt wie Gold, laß es ſtät ſieden, bis daß die Kräuter wohl lind ſind; wenn es Zeit iſt zur Tafel zu ſerviren, ſo legire die Suppe mit etlichen Eyerdottern, thue das gebähte Brod in die Suppe, ſoviel du nöthig haſt, und ſervire es zur Tafel, ſie wird gut ſeyn. Man kann auch dieſe Suppe ohne Legiren nach Belieben ſerviren.

Un Potage au Cerſeuil.

Eine Suppe von Körbelkraut.

Nimm Körbelkraut und auch etwas Sauerampfer, und eine Staude Salat, wenn es ſauber geputzt und gewaſchen iſt, ſo thue es mit dem Schneidmeſſer klein ſchneiden, hernach thue es in einen Kaſtrol mit friſchem Butter, ſetz es auf ein ſtätes Feuer, laß es ein wenig paſſiren, hernach füll es an mit guter Bouillon, und laß es ſtät eine Stunde ſieden, richte dazu, nachdem du viel Suppe haben mußt, 4 oder 5 friſche Eyerdotter, das Weiße muß davon: iſt es Zeit zur Tafel zu ſerviren, legire die Suppe mit Eyerdotter, gieb wohl obacht, daß ſie nicht nicht zuſammen lauft, auf die letzte thue ein wenig fein geſchnittenen Peterſill dazu, das Brod aber, was dazu kommt, muß in friſchem Butter gebachen werden, ſo wird die Suppe ſeyn, wie ſie ſeyn ſoll.

Un Potage a la Plûche.

Eine grüne Kräuterſuppe.

Thue Peterſill und grünen Zelleri Blattweis pflücken, hernach im Waſſer mit Salz wohl blanchiren laſſen, daß die Kräuter faſt lind ſind, und ſchön grün bleiben, nachdem richte gute Bouillon, die ausſieht wie Gold in der Farbe, das Brod zu der Suppe bähe auf dem Roſt: iſt es Zeit zu ſerviren, ſo thue die Kräuter in die Suppe, wie auch das Brod, richte die Suppe an, ſo wird ſie gut ſeyn. Es iſt auch eine Suppe, die man auf die Nacht ſerviren darf, weil ſie leicht und gut iſt.

Un Potage des Pois verds.

Eine Coulisſuppe von grünen Erbſen.

Nimm grüne ausgelöste Erbſen, oder auch Zuckererbſen mit ſammt denen Schaalen, thue ſie in einen Kaſtrol, ſchneide allerhand Wurzeln dazu, auch ein wenig Thymian und Bonakraut, thue friſche Butter dazu, ſetz es auf ein ſtätes Feuer, laß es paſſiren, hernach füll es an mit guter Bouillon, und laß ſtät ſieden, thue dazu einen Kalbsknochen, daß die Suppe kräftig wird, bache auch etliche Schnitten Brod in friſchem Butter oder friſchem Schmalz aus, und thue es dazu, laß es mitkochen, wenn dann alles lind iſt, ſo ſtelle die Suppe vom Feuer, und nimm die Fette wohl davon, hernach mache einen Spinatdopfen, wie ſchon gemeldet iſt zu machen, iſt die Suppe halb kalt, ſo thue den Spinatdopfen hinein, das geſchieht deßwegen, daß ſie ſchön grün wird, paſſire

ſie

ſie hernach durch ein ſauberes Haartuch, und ſetz ſie auf die Seite, bis es Zeit iſt zur Tafel zu ſerviren, mitonire dein gebähtes Brod, und thue hernach die Suppe auf das Feuer, rühre ſie mit einem Schöpflöffel herum, und gieß auf, ſieden darf ſie nicht, alsdann thue ſie über dein Brod anrichten und zur Tafel ſerviren, es iſt eine gute Suppe, die man auch im Sommer zum öftern macht.

Un Potage au ris a l'italienne.

Eine Reisſuppe auf italiäniſche Manier.

Thue den Reis ſauber klauben und ein wenig im Waſſer blanchiren, hernach thue in einen Kaſtrol ſoviel du vonnöthen haſt, ſchneide Zelleriwurzeln klein gewürfelt, wie auch Peterſillwurzeln klein gewürfelt, eine gelbe Ruben, und einen oder zwey das Weiße von Bori auch ſo klein geſchnitten, thue dieſe Wurzeln, wenn ſie klein geſchnitten ſind, auch zum Reis, fülle es hernach mit guter Bouillon auf, ſetz es zum Feuer und laß ſtät ſieden, bis der Reis und Wurzeln lind ſind, thue Peterſillkraut fein Blättleinweis pflücken, und thue ihn in Salzwaſſer blanchiren, bis er lind wird, aber er muß grün bleiben; wenn es nun Zeit iſt zur Tafel zu ſerviren, ſo thue das Peterſillkraut in deine Reisſuppe, die Suppe muß ſo klar wie Gold ſeyn, und nicht zu dick von Reis, alsdenn iſt ſie recht.

Un Potage au ris de Navets.

Eine Reisſuppe mit Rüben.

Nimm weiße Ruben und ſchneid ſie fein gewürfelt, hernach blanchire ſie ein wenig, nimm auch ſoviel Reis, thue ihn ſauber putzen und blanchiren, mache eine gute Bouillon, nimm ein Stücklein Rindfleiſch, ein Stücklein Schaffleiſch und ein Stücklein Kalbfleiſch oder Knochen, ſetz es zum Feuer, und laß es ſtät ſieden: wenn es verſäumt hat, ſo thue auch hinein ein Stücklein rohen Schunken, oder auch ein Stücklein Cervelatwurſt, laß es mitſieden, ſtoße ein kleines Stücklein Speck mit ein wenig Baſilicum in Mörſer, thue es hernach auch in den Topf und laß mitſieden, thue auch ein Stücklein Parmeſankäß hinein, und laß ihn auch mitſieden: wenn nun alles lind geſotten hat, ſo thue die Bouillon durch ein ſauberes Haarſieb paſſiren in einen Kaſtrol, die Bouillon muß ſtark ſeyn, ſetz es zum Feuer, eine halbe Stunde vor dem Anrichten thue den Reis mit den Ruben hinein und laß ſtät ſieden, der Reis muß aber nicht gar zu lind ſeyn, dann thue deine Suppe im Salz koſten, ob ſie gut iſt, und ſervire ſie zur Tafel, gieb auch einen Teller extra mit geriebenen Parmeſankäß dazu, denn es ſind oft Liebhaber, welche noch mehr Käß eſſen, und vorher auf die Suppe thun.

Un Potage au ris a la Reine.

Eine durchtriebene Suppe mit Reis.

Thue in einen Kaſtrol von allen Sorten Wurzeln von der Hand geſchnitten, eine Zwiebel, ein

klein

klein wenig Thymian und ein Stücklein Butter, welcher recht friſch ſeyn muß, ſetz es auf ein ſtätes Feuer, laß es wohl paſſiren, aber nicht gelb werden, hernach füll es auf mit guter Bouillon, thue dazu ein Stücklein Kalbfleiſch, welches geſchieht, das Geflügel zu erſparen, laß es ſieden, thue auch dazu eine Schmollen von einer Mundſemmel, laß es auch mitkochen, und wenn alles gut verkocht hat, ſetz es vom Feuer hinweg, thue das Fleiſch heraus, nimm die Fette wohl ab, und laß es hernach nicht gar kalt werden, hernach ſiede 4 Eyer hart, nimm den Dotter davon, ſtoß es fein im Mörſer mit ein wenig Mandeln, thue es hernach mit deiner Suppe abrühren, und ſtreich es hernach durch ein Haartuch und ſetz es auf die Seite, bis es Zeit iſt zu ſerviren, den Reis mußt du aber in guter Suppe ſieden und ebenfalls zum Anrichten bereit halten; wenn nun die Zeit herbeykömmt zu ſerviren, ſo ſetz die weiße Coulis auf das Feuer, rühre es mit dem Löffel auf, damit ſie nicht zuſammengeht, ſieden darf ſie nicht, aber wenn ſie wohl heiß iſt, ſo thue den Reis hinein, ſoviel du glaubſt, daß ſeyn muß, koſte ſie hernach im Salz, obs recht iſt, alsdenn ſervire ſie zur Tafel, ſie wird gut ſeyn.

Un Potage a la Reine.

Eine weiße durchgetriebene Suppe mit Brod.

Dieſe wird gemacht gleichwie die vorhergehende, nicht anders, als daß man anſtatt Reis gebähtes Brod nimmt, und es gut mitonniren läßt, hernach

 wenn

wenn es Zeit iſt zu ſerviren, thue die Suppe, nämlich die weiße Coulis auf das Feuer, thue ſie allezeit mit einem Schöpflöffel aufgießen, und mitonnire ſie hernach mit dem Brod, alsdenn wird ſie rech tgut ſeyn.

Un Potage a la purée de pois.

Eine dürre Erbſenſuppe.

Nimm gute Erbſen, ſetze ſie zum Feuer mit guter Bouillon, und laß ſie ſtät ſieden, wenn ſie halb geſotten ſind, ſo thue dazu von allerhand Wurzeln, auch ein wenig Baſilicum, und Thymian etwas mehrers, desgleichen ein wenig Bonakraut, hat man einen rohen Schunken, kann man auch ein gutes Schnitzlein dazu thun, es giebt einen guten Geſchmack und macht die Suppe ſtark, (eine Nothwendigkeit aber iſt es eben auch nicht) wenn dann dieſe Erbſen und Wurzeln alles lind geſotten hat, ſo thue es wohl durch das Haartuch paſſiren, hernach thue es in einen Kaſtrol oder in einen Suppenkeſſel, daß ſie nicht zu dick und nicht zu dünn iſt, ſetze es auf die Seite, bis es Zeit iſt zu ſerviren, alsdenn bach das Brod in Butter aus, man kann es klein gewürfelt ſchneiden, oder auch auf eine andere Manier; iſt es Zeit zur Tafel zu ſerviren, ſo mach die Suppe heiß, und thue das Brod, aber nicht zu viel, hinein, dann iſt ſie fertig.

Un Potage a la purée verd.

Eine grüne Coulisſuppe.

Nimm etwas Kalbfleiſch, thue es in einen Kaſtrol,

ſtrol, nimm dazu von allerhand Wurzeln, ein wenig Zwiebel und ein wenig Thymian, thue dazu ein wenig friſchen Butter: wenn der Butter aber nicht friſch ſeyn ſollte, ſo nimm ein wenig fette Bouillon, ſetz es auf ein ſtätes Feuer, laß es nach und nach paſſiren, oder wie man pflegt deutſch zu ſagen, dünſten, wenn es alsdann gedünſtet hat, ſo füll es auf mit guter Bouillon, thue ein weißes Brod ausbachen in Butter oder Schmalz, thue es in die Suppe hinein, laß es mitkochen, wenn dann alles wohl lind gekocht hat, ſo ſetze es vom Feuer auf die Seite, thue die Fette davon wohl abſchöpfen, hernach nimm einen grünen Spinatdopfen, thue ihn in ein Geſchirr, nimm dazu 3, 4 oder 5 hart geſottene Eyerdottern nach Proportion deiner Suppe, thue es hernach mit deiner Suppe, welche halben Theils kalt ſeyn muß, abrühren, und thue es hernach durch ein Haartuch paſſiren, alsdenn ſetze deine Suppe in einen Kaſtrol auf die Seite, bis es Zeit iſt zur Tafel zu ſerviren, richte das gebähte Brod, ſoviel du vonnöthen haſt zu deiner Suppe, wenn es Zeit iſt zu ſerviren, ſetz es auf das Feuer, gieß ſie mit dem Schöpflöffel auf, aber daß ſie nicht zuſammenlauft, auch nicht ſieden laſſen, damit ſie ihre Farbe nicht verliert, wenn ſie recht heiß iſt, thue das gebähte Brod dazu und ſervire ſie; ſie wird ſchön grün und auch gut ſeyn. Das iſt eine Suppe, die man im Winter macht.

Un Potage de pois a l'angloiſe.

Eine durchgetriebene Erbſenſuppe auf engliſche Manier.

Nimm ſchöne und gute Erbſen, thue ſie ſauber ausklauben und waſchen, thue ſie in einen Suppenkeſſel oder in einen ſaubern Hafen, gieß darauf eine gute Bouillon, ſetz es zum Feuer, laß es ſtät ſieden: wenn die Erbſen halb lind ſind, ſo nimmt man ein ſchönes Stücklein friſch ſchweinernes Fleiſch, welches ein Carminatſtück ſeyn muß, thue es hernach in ein größeres Geſchirr, nimm dazu von allerhand Wurzeln, eine Zwiebel, ein wenig Baſilicum, Bonakraut, und viel Thymian, hernach füll es an mit Bouillon, ſoviel es vonnöthen hat, und laß es ſieden, bis das Fleiſch lind iſt, aber nicht gar zu lind, darnach thue die Suppe vom Feuer, nimm das Fleiſch heraus, thue es mit dem Meſſer ſauber abputzen, ſchöpfe nachdem die Fette von der Suppe ſauber herab, und paſſire es durch ein Haartuch, thue hernach deine Suppe mit ſammt dem Fleiſch in ein ſauberes Geſchirr, halte es warm, bis es Zeit iſt zur Tafel zu ſerviren, alsdenn richte ſie ſammt dem Fleiſch an, thue etwas fein in Würfeln geſchnittenes ausgebachenes Brod hinein, die Suppe muß aber nicht dick ſeyn, alsdenn wird ſie gut ſeyn.

Un Potage des Jonquilles.

Eine gelbe Rubenſuppe.

Wenn die gelben Ruben groß ſind, ſo thue ſie auf einem Riebeiſen reiben, ſind ſie aber klein, ſo thue ſie klein ſchneiden, thue ſie in einen Kaſtrol

mit

mit friſchem Butter, nimm dazu Peterſillwurzeln, Paſtenat, Zelleri und Bori, auch ein wenig Thymian, ſetz es auf ein ſtätes Feuer, laß es ein wenig paſſiren mit einem Stücklein guten Butter, hernach füll es auf mit guter Bouillon, thue dazu ein Stück Kalbfleiſch, laß es mitſieden, bache 3 bis 4 Schnitten weißes Brod in Butter oder gutem Schmalz aus, thue es dazu, laß es ſtät mitkochen: wenn dann alles lind iſt, ſo ſetze ſie vom Feuer, thue das Fleiſch heraus, welches für Ehehalten ſehr gut iſt, ſchöpfe die Fette ſauber herab, paſſire es durch ein Haartuch, ſetz ſie hernach auf die Seite, richte das gebähte Brod dazu, pflück ein Peterſillkraut fein Blättleinweis, blanchire ihn im Waſſer, bis er lind iſt und doch ſchön grün bleibt, thue ihn in ein friſch Waſſer, nimm auch kleine Zwiebel, thue ſie ſauber und weiß blanchiren, hernach thue ſie in kleines Geſchirr mit einer weißen Pres, laß ſie ſieden, bis ſie lind ſind und weiß bleiben; wenn es Zeit iſt zur Tafel zu ſerviren, ſo ſetze die Suppe auf das Feuer, rühre ſie herum, bis ſie recht heiß iſt, darnach thue den blanchirten Peterſill hinein, richte ſie an in den Topf, daß ſie nicht zu dünn und nicht zu dick iſt, nach dieſem thu das Brod hinein und die kleinen Zwiebeln auch dazu ohne Fetten, ſie müſſen aber wohl lind ſeyn, ſchön ganz und auch ſchön weiß bleiben, alsdenn wird deine Suppe gut und ſchön, und eine Suppe ſeyn, welche gut und kräftig iſt.

Un Potage aux groûtes gratinées.

Eine Benadelſuppe auf franzöſiſch.

Nimm ein oder zwey runde Semmeln, reib die erſte Rinde ein wenig um und um ab, hernach ſchneide das obere Theil in der Runde ab, die Broſen davon thue in eine ſilberne Suppenſchaale klein geſchnitten, gieß eine fette Bouillon darauf, ſetz es auf ein ſtätes Feuer, und laß nach und nach ſtät anziehen, bis es eine Kruſte wird, das obere Theil, welches wohl ausgehöhlert werden muß, bache in friſchem Butter und ſetz es auf die Kruſten darauf; wenn begehrt wird zur Tafel zu ſerviren, ſo gieß eine gute Bouillon darauf, aber ſie muß ſchön klar ſeyn, dieſe iſt eine geſunde und gute Suppe, haſt du aber keine ſilberne Suppenſchaalen, ſo thue die Kruſten in einem Kaſtrol, oder auch in einer Rein anziehen laſſen, hernach heraus ſtechen und in die Bodulli hinein, mit ſammt den obern Kruſten, wie gemeldt.

Un Potage aux profiteroles.

Eine Suppe mit klein faſchirten Semmeln.

Man beſtellt bey dem Becken kleine Semmeln, je kleiner, je ſchöner, und ſchön rund gebachen, hernach reibe ſie um und um ganz leicht ab, hernach ſchneide ein rundes Blättlein heraus, ſo groß wie ein 10 Kr. Stück, nimm die Schmollen ſauber heraus, hernach mache ein Ragout, welches man auf Kochmanier Salpico nennt, nimm ein blanchirtes Kalbsbrüs, wie auch ein geſottenes Kalbseuter,

euter, welches aber nicht gar zu lind ſeyn darf, dieſes Brüs und Euter muß klein gewürfelt geſchnitten werden, nimm etwas Maurachen, ein wenig Champignon, ein wenig Spargel und feine grüne Erbſen, wenn die Saiſon oder Zeit, da man dieſes haben kann, da iſt; dieſes alles thu in einen Kaſtrol mit friſchem Butter, ein wenig Pfeffer, Salz, ein wenig fein geſchnittenen Peterſill, dieſes muß hernach auf dem Feuer paſſirt werden, und ſtaubet ein wenig feines Mehl daran, hernach gieß ein wenig gute Bouillon darauf, laß es kochen, bis alles lind iſt, nachdem legire es mit 3 oder 4 Eyerdottern nach Proportion, ſetz es auf die Seite, bis es kalt wird, hernach thue die ausgehöhlerten Semmeln damit faſchiren, oder auf deutſch zu ſagen, füllen, hernach thue ſie mit dem ausgeſchnittenen Blätlein wieder zumachen, und beſtreiche ſie mit einem linden Teig von einem Ey und ein wenig Mehl, aber nur ſo weit beſtreiche ſie, als ſie ausgeſchnitten ſind, hernach thue die faſchirten Semmeln in einem guten Schmalz, das keinen Geſchmack hat, ſchön gelb ausbachen: will man aber dieſes nicht thun, ſo muß man die Semmeln mit friſchem Butter beſtreichen, hernach auf eine Tortenpfanne legen und im Ofen ſchön gelb ausbachen; wenn es nun Zeit iſt zu ſerviren, paſſiret man eine gute Bouillon in die Suppenbodoli, thut die gebachenen Semmeln hinein, ſetzt es auf ein wenig Glut eine halbe Viertelſtunde vor der Tafel, laß ſie mit mitonniren, daß ſie ſchön, ganz, und doch durchaus heiß auf die Tafel kommen.

Un Potage clair au Jus de Veau.

Eine feine Jus-Suppe von Kalbfleiſch.

Mache ein Jus von Kalbfleiſch, thu in einen Kaſtrol auf den Boden etliche fein geſchnittene Speckbarten, thu darauf Zwiebel in drey Theile geſchnitten, hernach thue das Kalbfleiſch darauf, thu viel Wurzeln hinein, nämlich: gelbe Ruben, Paſtenat und Zelleri, ein klein wenig Thymian, Bori und Peterſill, ſetz es hernach auf ein ſtätes Feuer und laß ſtät anziehen, aber nicht gar zu ſtark, hernach füll es auf mit guter Bouillon und laß ſtät ſieden, bis alles wohl lind iſt, hernach thu die Jus ſauber paſſiren in ein Geſchirr, ſetz es zum Feuer, daß es warm bleibt, alsdann, wenn es Zeit iſt zu ſerviren, ſo thue das gebähte Brod, ſo viel du nöthig haſt, hinein, und ſervire es zur Tafel.

Un Potage a l'Arlequine.

Eine Suppe von mehreren Farben.

Man nimmt einen Turneſol, und thut ihn in Eyerklar einweichen, hernach nimmt man etwas Mehl, und macht unterdeſſen den Teig von unterſchiedlichen Farben.

Erſtens kann man von einem Eyerklar ein wenig weißen Teig machen;

Zweytens von dem Eyergelb ein wenig gelben Teig, um aber noch höher einen gelben Teig zu machen, nimmt man ein wenig Saffran; und den grünen zu machen, nimmt man die Hälfte Eyer-

klar und die Hälfte Spinatdopfen; und um den rothen zu machen, nimm das Eyerklar von oben gemeldten Turneſol, alle dieſe Teige werden ausgewalget wie der feinſte Nudelteig, hernach kann man davon ausſchneiden oder ausſtechen eine Façon, welche man will, als z. E. Pique, Karo, Herz, Treff, Stern und dergleichen, was man im Sinn hat zu ſchneiden oder zu ſtechen, nach dieſem ſchneide ganz fein von Peterſillwurzel, gelbe Ruben, Paſtenat und Zelleri, auch allerhand Gattungen, thue dieſe Wurzeln vorher im Waſſer blanchiren, nachdem thue ſie in einen Suppenkeſſel oder Hafen, thue gute Bouillon hinein, ſoviel du glaubſt Suppen nöthig zu haben, thue die Wurzeln dazu, laß ſie langſam ſieden, bis ſie lind ſind: eine Viertelſtunde vor dem Anrichten müſſen alle ſchon benannte Sorten Teig in einem ſiedenden Waſſer blanchirt werden, alsdenn thut man ſie zu dieſer Bouillon, wo bereits die Wurzeln ſind, und laß es noch einen einzigen Sud thun, damit der Teig ſeine Farbe nicht verliere; zu allerlezt thut man ein wenig wohl blanchirten fein gepflückten grünen Peterſill dazu, alsdenn kann man dieſe Suppe ſerviren, welche auch eine Suppe iſt vor ein Soupe zu geben.

Un Potage a la Flamande.

Eine Suppe auf niederländiſche Manier.

Man nimmt von einem Würſing den Kopf in 4 Theile geſchnitten, weiß Kraut eben ſo geſchnitten, die Dorſten davon, etliche Häuptlein Salat, gelbe Ruben geſchnitten wie ein kleiner Finger,

Zelleri und Pori, dieſes alles, wenn es ſauber gewaſchen iſt, thue zuſammen in ein ſiedendes Waſſer, laß es nur ein wenig blanchiren, hernach thue es in ein friſches Waſſer, drücke es wohl aus, ſetze in einem Suppenkeſſel oder in einem ſaubern Hafen eine gute Bouillon zu, und wenn ſie ſiedet, ſo thue alles dieſes Grünes mit den Wurzeln hinein, thue dazu ein Stück guten Schunken, welcher keinen Geſchmack hat, und laß es ſtät ſieden, bis alle dieſe Gemüßer recht lind ſind, hernach ſetze es vom Feuer, ſchöpfe die Fette davon weg, und wenn es Zeit iſt, ſo ſervire ſie ohne Brod zur Tafel.

Un Potage aux Quenelles.

Eine Suppe mit franzöſiſchen weißen Faſch.

Nimm eine gute halbe Henne, oder auch einen Kapaunen, welcher ſtark von Bruſt iſt, löſe die Bruſt davon heraus, thue es auf ein ſauberes Schneidbrett, und ſchabe die Bruſt mit dem Meſſer, damit alle kleine Häutlein davon kommen, hernach thue den Faſch fein ſchneiden mit dem Schneidmeſſer, nach dieſem thue den Faſch in einen ſaubern Mörſer, und ſtoß ihn recht fein, hernach thue ihn wieder auf das Brett, durchſuche ihn nochmals mit dem Meſſer, ob kein Häutlein mehr darinnen iſt, und um noch feiner zu machen, wird er durch ein Haarſieb paſſiret, und hernach wieder in den Mörſer gethan, wo man zwey geſottene kalte Kalbseuter dazu nimmt, ein wenig fein geſchnit-

ſchnittenen Peterſill, ein wenig Thymian, Zwiebeln, Baſilicum und ein wenig Charlotten, ein wenig Muſcatnuß und Salz, hernach wenn dieſes alles fein geſtoßen iſt, ſo thut man von einer Semmel die Schmollen in einen Rahm oder Milch einweichen, und thut es hernach ausgedrückter dazu zu dieſem Faſch, wie auch ſoviel, als ein kleines halb Pfund recht guten friſchen Butter, dieſes ſtoßet man alles recht fein zuſammen, hernach ſchlage einen Schnee von 4 Eyerklar, thue es auch zu dieſem Faſch, ſtoße alles untereinander, nach dieſem beſtreue ein Bachbrett mit ein wenig feinem Mehl, thue den Faſch hernach darauf, walge ihn ſauber und rund mit der Hand aus, und ſchneide ihn hernach mit dem Meſſer in kleine runde Stücklein, oder nach Belieben lang, lege ihn auf eine Schüſſel oder Tortenpfanne, ſetze ihn auf die Seite in ein kühles Ort, bis es Zeit iſt zur Tafel zu ſerviren, hernach richte in einen Kaſtrol eine ordinäre Bouillon auf dem Windofen, daß es ſiedet: wenn es heißt anrichten, thue den Faſch hinein, und decke es zu, er muß 4 Minuten ſieden, hernach thuſt du die gute Bouillon in den Suppentopf, und nimmſt hernach den Faſch mit einem löcherichten Löffel heraus, und thue ihn in die klare Bouillon hinein, damit ſie ſchön klar bleibt, und thue ſie alsdenn zur Tafel ſerviren, es iſt eine Suppe, die man des Nachts bey einem Soupé auch ſervirt.

Un Potage de Macaronis aux Navets a l'Italienne.

Eine Macaroniſuppe auf Italiäniſche Manier.

Nimm weiße Ruben, thue ſie klein länglicht in filé ſchneiden, hernach ſetz eine gute Bouillon zum Feuer, und thu die Ruben hinein, laß ſie ſieden, bis ſie halb lind ſind, nach dieſem nehme man große Margeroni, die ſo dick ſind, als wie ein Finger, thue ſie in kleine Stücke brechen, und eine Viertelſtunde vor dem Anrichten thut man dieſe Margerona in die Bouillon von den Ruben, wie auch etliche gute Bratwürſte, und laß es hernach ſtät ſieden, wenn die Mageronen und die Ruben lind ſind, thut man dieſe Suppe zur Tafel ſerviren, und giebt einen geriebenen Parmeſankäß extra auf eine Aſſiette dazu.

Une Purée aux Marrons.

Eine geriebene Kaſtanienſuppe.

Man nimmt die Kaſtanien, thut ſie blanchiren, oder ein wenig röſten in der Pfanne, bis man die Haut und die Schaalen herunter bringt, alsdenn thue es in einen Kaſtrol, thue dazu friſchen Butter, von allerhand Wurzeln, ſetz es auf ein ſtätes Feuer, laß es nach und nach paſſiren, hernach thue gute Bouillon dazu, bache etliche Schnitten Semmel in Butter heraus, thue es auch dazu, du kannſt auch einen Kalbsknochen mitkochen laſſen, um es kräftiger zu machen: wenn alles wohl verkocht iſt, thue es vom Feuer, daß die Fette in

die

die Höhe gehet, alsdann nimm die Fette recht ſauber ab, und paſſire ſie hernach durch das Haartuch, ſetz ſie nachdem auf die Seite, bis es Zeit iſt zu ſerviren, richte dein gebähtes Brod dazu; wenn es dann Zeit iſt zu ſerviren, mache deine Suppe heiß auf dem Feuer, gieß es mit einem Löffel auf, und thue ſie hernach ſerviren, alsdenn wird ſie gut ſeyn.

Un Potage a la purée de Lentilles.

Eine Coulis-Suppe von Linſen.

Nimm die Linſen, thue ſie ſauber ausklauben, ſauber waſchen, thue ſie hernach in einen Keſſel oder Hafen, füll es mit guter Bouillon auf, ſetz es zum Feuer, und laß es ſtät ſieden: wenn ſie halb lind geſotten ſind, ſo thue von allerhand Wurzeln hinein, thue auch dazu einen Thymian und Baſilicum, bache etliche Schnitten Semmeln in Butter heraus, oder in gutem Schmalz, thue ſie auch dazu, kannſt auch ein Stücklein Schunken mitkochen laſſen, wenn alles wohl verkocht iſt, ſetz ſie auf die Seite, daß die Fette in die Höhe gehet, thue ſie wohl abſchöpfen, hernach thue ſie durch ein Haartuch paſſiren, nachdem thue ſie in einen Kaſtrol, laß ſie ſtehen, bis Zeit iſt zu ſerviren, thue das gebähte Brod mitonniren mit guter Bouillon, wenn es Zeit iſt zu ſerviren, ſetz die Linſencoulis auf das Feuer, wenn ſie wohl heiß iſt, gieß die Coulis auf das mitonnirte Brod, und das nicht zu dick, auch nicht zu dünn iſt, thue ſie hernach ſerviren; denn auf dieſe Art wird ſie köſtlich ſeyn.

Un Potage de Lentilles entières.

Eine Coulisſuppe mit ganzen Linſen.

Nimm die Linſen, thue ſie ſauber ausklauben und ſauber waſchen, thue ſie in einen Keſſel oder in einen Hafen, füll es mit guter Bouillon auf, laß es ſtät ſieden, wenn ſie halb lind ſind, ſo thue die Hälfte davon in ein anders Geſchirr, laß ſie ſie ſieden, bis ſie recht wohl lind ſind, die andern Linſen aber thue hinein in ein anders Geſchirr, und alles das, was bey der obigen Linſenſuppe ſchon gemeldet iſt, die andern Linſen müſſen fortſieden, alsdenn paſſire die Linſencoulis durch ein Haartuch, hernach thue die Coulis in ein Geſchirr, thue die ganzen Linſen dazu, wenn ſie recht lind ſind, und ſtelle ſie warm, hernach thue etwas weniges gewürfeltes Brod in Butter oder Schmalz ausbachen: wenn es nun Zeit iſt zu ſerviren, ſo richte deine Suppe an, thue das gebachene Brod hinein, nur daß die Suppe nicht gar zu dick iſt, alsdenn wird ſie gut ſeyn.

Un Potage au Coulis de Perdreaux.

Eine Coulisſuppe von Rebhühnern.

Man muß ein altes Rebhuhn oder zwey, nachdem die Quantität von der Suppe zu machen iſt, halb abbraten, hernach thue man ſie fein ſtoßen im Mörſer, thue ſie in einen Kaſtrol, ſchneide dazu von allerhand Wurzeln, eine Zwiebel, ein wenig Thymian und ein klein wenig Baſilicum, mit ein wenig friſchem Butter, ſetz es auf ein ſtätes Feuer, laß es paſſiren, füll es hernach mit

guter Bouillon halb auf und halb mit Jus, laß es ſtät ſieden, bach dazu etliche Schnittlein Semmel aus, thue ſie auch hinein, und wenn alles wohl verkocht iſt, paſſire ſie durch ein Haartuch, ſetz ſie zum Feuer, aber nicht zu heiß, bis es Zeit iſt zu ſerviren, alsdenn richte das mitonnirte Brod dazu, welches in friſchem Butter muß ausgebachen und hernach gut mitonnirt werden: wenn es Zeit iſt die Suppe zu ſerviren, gieß die Coulis auf das Brod, dann iſt ſie fertig und gut.

Un Potage au Coulis d'Ecreviſſes.

Eine Coulisſuppe von Krebſen.

Nimm Wurzeln, gelbe Ruben, Bori, Zelleri, Paſtenat, Peterſillwurzel, auch einen Zwiebel, ſchneide dieſes alles von der Hand zuſammen in einen Kaſtrol, thue dazu ein wenig friſchen Butter, ſetz es auf ein ſtätes Feuer, laß es paſſiren, hernach füll es auf mit guter Bouillon, laß es ſtät ſieden, thue auch dazu etliche Schnittlein Brod, in friſchem Butter oder in gutem Schmalz ausgebachen; wenn man aber will, ſo kann man die Suppe auch recht kräftig haben: eine alte Henne halb abbraten und dazu thun, und mitſieden laſſen, oder auch anſtatt einer Henne einen Kalbsknochen dazu, welchen man, nachdem er lind iſt, dennoch wieder nutzen kann, hernach nimm die Quantität Krebſe, nachdem du zu deiner Suppe nothwendig haſt, und thue ihnen roher die Schweife abſchneiden, wie auch die Naſe, damit das Bittere wegkömmt, das andere muß alſo roher in einem Mörſer fein geſtoßen werden, aus Urſache, weil

die Suppe kräftiger davon wird, ſchönere Farbe bekömmt, und nicht zu fett wird, als wie mehrere pflegen mit Krebsbutter zu machen, wo hernach der rothe Butter in der Höhe ſteht, alsdann wenn alles lind geſotten hat in der Suppe, ſetze ſie vom Feuer, thue die Henne oder den Kalbsknochen heraus und ſchöpfe die Fette davon wohl ab, wenn ſie halben Theil kalt iſt, thue deine geſtoßene Krebſe roher hinein, und paſſire ſie hernach durch ein ſauberes Haartuch, alsdenn thue ſie in ein ſauberes Kaſtrol, laß ſie ſtehen, bis es Zeit iſt zu ſerviren, die Krebsſchweiſe thue abſieden und auslöſen, das Schwarze ſchneide davon, die Zwiebeln ſchneide länglicht oder klein gewürfelt, thue ſie hernach in die Suppe, das Brod dazu kannſt du in friſchem Butter ausbachen, oder auf dem Roſt bähen, und hernach mit guter Bouillon mitonniren laſſen; wenn es Zeit iſt zur Tafel, ſetze deine Suppe auf das Feuer, thue ſie mit einem Schöpflöffel herumrühren und aufgießen, bis die Suppe recht heiß iſt, aber nicht ſieden laſſen, ſonſt lauft ſie zuſammen, thue ſie hernach mit dem Brod anrichten, ſo wird ſie gut ſeyn.

Un Potage au Ris au Coulis d'Ecreviſſes.
Eine Reisſuppe mit Krebscoulis.

Mache die Krebscoulis, wie ſchon gemeldet worden iſt, hernach nimm den Reis, wenn er ſauber geputzt und blanchirt iſt, ſetz ihn zum Feuer mit guter Bouillon, und laß ihn lind ſieden; wenn es Zeit iſt, zur Tafel zu ſerviren, ſo ſetze die Coulisſuppe auf das Feuer, und rühre ſie, wie ſchon gemeldet,

meldet, und anſtatt Brod thue den Reis hinein, nicht gar zu dick auch nicht zu dünn, es iſt auch eine gute Suppe.

Un Potage au Coulis de Faiſands.

Eine Coulisſuppe von Faſanen.

Nimm einen alten Faſanen, und thue ihn halb braten, und mache deine Suppe, als wie die Rebhühnerſuppe mit Coulis, die wir ſchon gemeldet haben, es iſt eine gute Suppe, man kann es auch auf eine andere Art machen. Man nimmt Würſing und blanchirt ihn im Waſſer, hernach richte ihn ein in eine Brás, wie ſchon gemeldet worden iſt, und laß ihn recht lind werden, dieſer Würſing muß zum wenigſten 3 Stunden ſtát auf dem Feuer kochen, hernach thue in die Faſanen-Coulisſuppe den Würſing anſtatt Brod, aber ohne Fette, die Fette muß wohl davon; mit den Rebhühnerſuppen kannſt du die nämliche machen, es iſt eine recht gute Suppe, welche man aber nur ſerviren darf, wenn man zwey Suppen auf einer Tafel ſervirt, als eine mit Brod, und die andere mit Würſing.

Un Potage aux Piſtaches.

Eine Coulisſuppe von Piſtacien.

Schneide etwas gelbe Ruben, wie auch Peterſillwurzeln in einen Kaſtrol, wie auch etwas Zwiebel, thue etwas friſchen Butter dazu, ſetz es auf ein ſtátes Feuer, laß es paſſiren, hernach füll es an mit guter Bouillon, laß es ſtát ſieden, thue auch hinein die Schmollen von einer Semmel,

 laß

laß ſie auch mitkochen: wenn die Suppe nicht kräftig genug wäre, ſo thue auch ein Stück Kalbfleiſch hinein, wie auch eine alte Henne, und laß es mitſieden, damit die Suppe kräftig wird, hernach thue 4 Eyer hart ſieden, nimm das Gelbe nur davon, ſtoße auch einen Spinat, und mache einen grünen Dopfen davon, damit du nicht ſoviel Piſtacien braucheſt, hernach thue die Piſtacien ſchälen, und was gut iſt, in einen Mörſer, thue auch dazu das Gelbe von den 4 harten Eyern, wie auch den Spinatdopfen, ſtoße alles zuſammen, ſetze deine Suppe vom Feuer, ſchöpfe ſie wohl ab, die Fette davon: wenn ſie halb kalt worden iſt, ſo thue das Geſtoßene hinein und paſſire ſie durch ein Haartuch, hernach bähe die Semmel und laß ſie mitonniren, iſt es Zeit zu ſerviren, ſetz die Suppe auf das Feuer, rühre ſie mit dem Schöpflöffel wohl auf, daß ſie nicht zuſammengehet, ſieden darf ſie auch nicht, hernach thue das mitonnirte Brod dazu und ſervire ſie, ſo wird ſie gut ſeyn.

Un Potage a l'Eſpagnole.

Eine Suppe von Reis auf ſpaniſch.

Nimm gute weiße Ruben, ſchneide ſie klein viereckicht, als wie ein Würfel, hernach thue ſie in einen Kaſtrol mit friſchem Butter, und thu ſie auf ein ſtätes Feuer, laß ſie dünſten, thue ein Stück Hammelfleiſch, wie auch ein Stücklein guten Schunken, wenn man einen hat, dazu, füll es auf mit guter Bouillon, und laß es ſtät ſieden, hernach präparire die Quantität Reis, ſauber geputzt, ſoviel du zu deiner Suppe nöthig haſt: man muß

ſich aber in obacht nehmen mit dem Salz, daß man nicht zuviel hineinthut, aus Urſache, weil ein Parmeſankäß dazu kömmt: wenn die Ruben halb lind geſotten ſind, ſo thut man den Reis alſo roher eine halbe Stunde vor dem Anrichten in dieſe Suppe hinein, und läßt ihn ſtät ſieden, dann er darf nicht gar zu lind ſeyn, hernach thut man die Suppe zur Tafel ſerviren, das Fleiſch thut man heraus, und thut auf die Suppe einen geriebenen Parmeſankäß, das iſt eine Suppe, welche die Welſchen ſehr gerne eſſen; ſie wird una Mineſtra genannt.

Un Potage a la Milaonis.

Eine Suppe auf mayländiſche Manier.

Setze eine gute Bouillon in einen Keſſel oder ſaubern Hafen zum Feuer, hernach nimm ein Stücklein guten Schunken, der keinen Geſchmack hat, thue ihn in einen Mörſer mit einem Stücklein guten Speck und ein wenig Baſilicum, Thymian, auch ein wenig Knoblauch, ſtoße dieſes alles zuſammen, hernach thue es heraus und in deine zugeſetzte Bouillon, laß dieß alles eine halbe Stunde ſieden, hernach paſſire dieſe Bouillon durch ein ſauberes Sieb, und ſetz es wiederum zum Feuer und laß ſieden, hernach nimm einen ſchönen weiſſen Würſing, ſchneid den Kopf in 4 Theile, nachdem er ſauber gewaſchen und das Waſſer wohl davon iſt, thue den Würſing in dieſe Bouillon, und laß ihn halb ſieden mit einem guten Stück Schunken, eine halbe Stunde vor dem Anrichten

thue etwas Reis dazu, nach Gutachten, und laß ihn ſtät ſieden, daß er nicht zu lind wird: man kann auch etliche gute Bratwürſte dazu thun, und wenn es Zeit iſt zur Tafel zu ſerviren, ſo richte deine Suppe an, ſie wird gut ſeyn; gieb aber extra dazu geriebenen Parmeſankäß auf eine Aſſiette.

Un Potage aux petits Oignons.

Eine Suppe von kleinen Zwiebeln.

Nimm eine Handvoll kleine Zwiebeln, thue ſie ſauber putzen und blanchiren, damit ſie ſchön weiß bleiben, hernach richte ſie in eine Brás, ſetz ſie auf ein ſtätes Feuer, und laß ſie recht lind werden, hernach bähe die Semmel zu deiner Suppe und laß ſie mitonniren, alsdenn füll es auf mit guter Bouillon, thue die Zwiebeln von der Brás heraus auf ein ſauberes Tiſchtuch oder Serviette, damit die Fette davon geht, hernach thue ſie in deine Suppe hinein, damit ſie ganz bleiben, und ſervire ſie zur Tafel; dieſe Suppe kann man auch mit ſchwarzem Hausbrod geben, das Brod muß klein geſchnitten ſeyn, wie man es zu einer ordinären Suppe zu ſchneiden pflegt, man kann es in friſchem Butter röſten, oder auch auf einer Tortenpfanne im Ofen trocken röſten laſſen, und auch ſerviren, wie oben gemeldet worden. Auf dieſe Manier iſt die Suppe auch gut.

Une Purée aux Navets de Baviere.

Eine Coulisſuppe von bairiſchen Ruben.

Nimm gute bairiſche Ruben von guter Art, nachdem ſie ſauber gepußt und gewaſchen ſind, ſchneide ſie klein von der Hand weg in einen Kaſtrol, ſchneide auch alle Sorten Wurzeln dazu, nimm ein wenig friſchen Butter, wie auch ſoviel Zucker, als einer Haſelnuß groß, welcher der Suppe einen angenehmen Guſto giebt, thue auch ein wenig Schunken dazu, wenn du einen haſt, ſetz es auf ein ſtätes Feuer, laß es paſſiren, bache etliche Schnittlein Brod in Butter oder gutem Schmalz heraus, thue es dazu, hernach fülle es mit guter Bouillon und auch etwas Jus auf, dann die Suppe muß eine ſchöne gelbe Farbe haben: alsdann, wenn aller lind gekocht iſt, ſetz die Suppe vom Feuer, nimm die Fette wohl davon hinweg, hernach paſſire ſie durch ein ſauberes Haartuch, thue es in ein Geſchirr, und halt es warm, bis es Zeit iſt zu ſerviren, bache das Brod zu dieſer Suppe in gutem Butter heraus, und mitonnire es mit guter Bouillon; und alsdann, wenn es Zeit iſt zu ſerviren, gieb das Brod in die Suppe, ſoviel es vonnöthen hat, daß ſie nicht zu dünn und nicht zu dick iſt.

Un Potage a l'eſſence de Navets.

Eine klare Suppe von bairiſchen Ruben.

Wenn die Ruben von guter Art und nicht bitter ſind, ſo thue ſie ſauber putzen und waſchen, hernach

nach thue ſie in einen kleinen Keſſel oder Hafen, thue dazu ein Stücklein Kalbfleiſch oder einen Knochen, auch etwas andere Wurzeln und einen Zwiebel, wenn du auch ein kleines Stücklein rohen Schunken haſt, ſo iſt er ſehr gut dazu, füll es hernach mit guter Bouillon auf, ſetz es zum Feuer und laß es ſtät ſieden, bis alles lind iſt, hernach thue die Fette davon, ſo gut du kannſt, bey einem Tropfen, alsdann paſſire ſie durch eine ſaubere Serviette: wenn es Zeit iſt zu ſerviren, laß ſie recht heiß werden, koſte ſie, ob ſie im Salz recht iſt, thue dein gebähtes Brod dazu, ſoviel du brauchſt, und ſervire es, es wird gut ſeyn. Sollten aber die Ruben etwas bittrer ſeyn, ſo mußt du ſie vorher ein klein wenig blanchiren, und hernach machen, wie oben gemeldet worden.

PIECES POUR RELEVER DES POTAGES.

Große Stücke, die Suppen auszuwechſeln.

Un Piece de Bœuf au naturel.

Ein Tafelſtück geſotten.

Wenn man ein ſchönes und gutes Stück Rindfleiſch ſerviren will, ſo muß es von einem Bruſtkern ſeyn: wie aber der Bruſtkern keine gute Bouillon ſiedet, ſo iſt er doch nichtsdeſtoweniger zum Eſſen delicat; es iſt auch zu bemerken, daß man es nicht ſieden läßt, damit Waſſer daran muß gegoſſen werden; ſonden um recht gut und

kräftig

kräftig zu machen, ſo thut man es vom Heerdfeuer hinweg auf einen Dreyfuß ſetzen, und giebt ein Feuer darunter, damit die Bouillon einſiedet: auf ſolche Art wird das Fleiſch kräftig und gut. Ehe du es aber zur Tafel ſervireſt, mußt du es vorher auf eine andere Schüſſel legen, um ſauber abzuputzen, daß nichts Schwarzes oder Wurzeln daran hänget. Alsdann rangire es es auf deine Schüſſel, ſchneide in die Mitte von der Fetten, damit ein Theil auf die andere Seite fällt, ſo ſiehet es appetitlicher aus, garnire es mit Peterſill, und ſervire es zur Tafel. Willſt du eine Sauce dazu geben, ſo mußt du ſie extra in einer Saucière geben, haſt du eine Coulis, ſo nimm 2 Sardellen, thue ſie ſauber waſchen, und die Gräten davon hinweg, hernach thue ſie fein hacken mit dem Rucken von dem Meſſer, wann ſie fein ſind, ſo menge ein wenig friſchen Butter darunter, und thue hernach eine Coulis dazu, ſoviel du Sauce vonnöthen haſt, ein wenig Bertram, Eſſig, oder auch nebſt dem Eſſig den Saft von einer halben Lemoni und ein wenig Pfeffer, weil die Sauce zum Rindfleiſch ſcharf ſeyn muß. Du kannſt auch eine Sauce von Kappern und Charlotten geben, welche Sauce man eine Kappernſauce nennet: man nimmt etliche Charlotten, ſchneidet ſie fein, hernach thut man ſie in einen kleinen Kaſtrol mit ein wenig friſchem Butter, thue es auf dem Feuer paſſiren, aber nicht gelb, hernach gieb eine Coulis daran: wenn du aber keine Coulis haſt, ſo *ſtaube* ein wenig ſchönes Mehl daran, füll es auf mit ein wenig Jus, ſoviel Sauce du vonnöthen

haſt,

haſt, laß es kochen, bis das Mehl verkocht iſt, hernach thue die Kapern fein ſchneiden, thue ſie in die Sauce, wie auch ein wenig fein geſchnittenen Peterſill, und ein wenig Bertram und Eſſig dazu, alsdann wird die Sauce gut ſeyn.

Eine ſchöne und auch gute Sauce zu machen ohne Coulis und ohne Jus.

Nimm einen Zwiebel, thue ihn Blättleinweis in einen Kaſtrol ſchneiden, nimm ein wenig friſchen Butter dazu, ſetz es auf ein ſtätes Feuer, und laß es anziehen, bis daß der Zwiebel ſchier gelb wird, hernach thue einen Kuchenlöffel voll oder auch mehreres ſchönes Mehl dazu, ſoviel du Sauce vonnöthen haſt, wie auch ein wenig Schunken, wenn du einen haſt, thue es auf ein ſtätes Feuer und laß es röſten, bis das Mehl gelb iſt: ſind die Zwiebeln etwas bräuner als das Mehl, ſo füll es auf mit guter Bouillon, und laß es ſtät kochen von vornen weg, thue auch hinein ein wenig Thymian und Baſilicum; und ein halbes Blätlein Lorbeer, thue es ſauber abfaumen, ſo oft es ſeyn muß, ſo wird es eine ſchöne Farbe bekommen, wie die ſchönſte Coulis, thue ſie hernach paſſiren durch ein feines Haarſieb; mit dieſer Sauce kannſt du dich bedienen, gleichwie mit einer Coulis, welche ſparſam gemacht iſt, und doch beſſer als glatte Mehl einbrennen.

Eine kalte Sauce zu machen, welche man auch zum Rindfleiſch ſerviret.

Nimm Charlotten, Peterſill, Lemoniſchaalen ohne weiß, ein wenig Baſilicum, wenn er grün iſt,

iſt, auch einen, oder einen halben Zwiebel, dieſes alles mußt du fein ſchneiden, hernach thue dieſes in eine Saucière, thue Pfeffer und Salz daran, gieß ein wenig Betrameſſig oder einen andern daran, und ſervire dieſe Sauce zu dem Rindfleiſch.

Eine kalte Sauce auf eine andere Manier.

Nimm junge Senfblätter, ein wenig friſchen Bertram, 2 oder 3 Charlotten, ſchneide dieſes alles fein zuſammen, thue es in eine Saucière, thue auch ein wenig Zucker, Pfeffer und Salz, auch Eſſig daran, und ſervire es zum Rindfleiſch.

Eine Sauce auf eine andere Manier.

Nimm einen Häring, welcher ein Milchner seyn muß, thue ihn ſauber waſchen und voneinander ſpalten, nimm die Milch davon, wie auch die Gräten von dem Häring, den Häring thue in einen Mörſer, auch 3 hart geſottene Eyerdotter, einen abgeſchälten Maſchanzker oder Borſtorfer, es kann auch ein anderer guter Apfel ſeyn, einen kleinen Zwiebel, zwey Charlotten, dieſes alles thue fein ſtoßen, hernach thue es durch ein grobes Haarſieb paſſiren, nach dieſem thue die Milch von dem Häring fein zerrühren, thue dieſes durchgetriebene dazu, wie auch ein wenig Pfeffer und ein wenig Provanzeröl, rühre es ab mit einem Bertrameſſig, und ſervire es in einer Saucière.

Piece de Bœuf a l'ecarlate.

Ein Pöckelfleiſch zu machen.

Man nimmt ein Stück Bruſtkern, wenn man

es

es warmer ſerviren will, kalter aber muß es ein Schweifſtück ſeyn. Dieſes Stück Fleiſch thue in ein ſauberes Schäfflein hinein, ſalz es ein mit 4 Loth Saliterſalz, hernach thue dazu Baſilicum, Thymian, Lorbeerblätter, ein wenig Kronwethbeer, Charlotten, Zwiebel, etwas weißen Pfeffer, Nägelein, etwas Muſcatblüh, auch 2 oder 3 Spältlein Knoblauch: dieſes muß halb geſtoßen ſeyn, hernach laß es ſtehen in einem Keller, oder ſonſt an einem kühlen Ort, hernach thue 2 Pfund Salz in ein Geſchirr, und gieß 2 Maaß Waſſer daran, laß es hernach mit dem Salz ſieden: wann es geſotten hat, ſetz es vom Feuer, bis es kalt wird, ſchütte es kalter an das Fleiſch, und beſchwere es mit einem Deckel und Steine darauf: es muß in der Sur 3 Wochen lang liegen bleiben, bis es gut iſt, man kanns hernach auch länger aufbehalten, bis zu 2 und 3 Monath, und iſt nichts weiter zu obſerviren, als das: wenn es 3 Wochen liegt, kann man in einem kleinen Geſchirr das Stück Fleiſch ſieden laſſen; iſt es aber älter, ſo muß es in einem größern Geſchirr geſotten werden, denn es darf nicht gewaſchen ſeyn, damit es den Geſchmack nicht verliert. Dieſes Pöckelfleiſch, auf ſolche Art gemacht, iſt ſo gut, als nimmermehr das Hamburger, weil dieſes das wahrhafte Recept davon iſt. Das Bruſtſtück gehört für die erſte Tracht, warmer zu ſerviren, und das Schweifſtück thut man auf die zweyte Tracht für ein groß Stück ſerviren.

Piece de Bœuf a la mode.

Buflamode.

Erſtens muß es von einem guten Ochſen ein Schweifſtück ſeyn, welches fett iſt, dieſes muß mit einem großen Meſſer oder Nudelwalger geſchlagen werden, damit es etwas mürber wird, hernach thue einen Finger dick und lang Speck und Schunken ſchneiden, welche beyde keinen übeln Geruch haben müſſen, hernach ſchneide feine Kräuter, als nämlich: Peterſill, Charlotten, Baſilicum, Thymian, wenn ſie recht fein ſind, thue ſie zu Speck und Schunken auf einen Teller, thue auch daran Pfeffer, ein wenig Muſcatnuß und ein wenig Salz, miſche es untereinander: hernach thue das Fleiſch mit einer großen hölzernen Spicknadel durchſpicken, haſt du keine Spicknadel, ſo nimm das Meſſer, ſtich die Löcher hinein und ſteck den Speck und Schunken drein, einmal den Speck, und das anderemal den Schunken, damit es nicht zuſammenkömmt: nach dieſem nimm ein langes Kaſtrol oder auch ein rundes, wo ſich der Deckel darauf ſchließet, thue Bartenſpeck auf den Boden, thue dein Fleiſch darauf, alsdann bedecke es oben auch mit Speck, um die Seiten herum thue etwas Kalbfleiſch dazu, ein paar ganze Zwiebel, gelbe Ruben, Zelleri, Paſtenatwurzeln, ein wenig Baſilicum, Thymian und ein Lorbeerblat, ein wenig Muſcatblüth und etliche Nägelein, gieß daran ein Stutzenglas rothen Wein, decke es knapp mit dem Deckel zu, und um den Deckel mache einen ſchlechten Teig von Waſſer und Mehl, und thue ihn rings herum mit Teig und Papier zumachen, daß

kein Dunſt heraus kann, hernach ſetz es in einen Backofen, oder auch auf ein ſtätes Gluthfeuer oben und unten, und laß es 4 Stunde dünſten, nachdem ſetz es auf die Seite, bis es kalt wird, damit es den Geruch nicht verliert, nach dieſem mach es auf, und nimm das Fleiſch heraus, thue die Fette ſauber von der Sauce hinwegſchöpfen, und paſſire die Sauce durch ein feines Haarſieb; willſt du es warm ſerviren, und haſt eine Coulis, ſo thue 2 Löffelvoll dazu, und thue es in ein Geſchirr, wo du das Fleiſch mit ſammt der Sauce hinein thun kannſt, wo nicht, kannſt du auch einen Löffelvoll Mehl gelb machen, und in die Sauce thun, wenn du keine Coulis haſt, ſetz es hernach auf eine ſtäte Glut, und laß ſtät kochen, nur daß es nicht zu lind wird; iſt es Zeit zu ſerviren, ſo thue den Saft von einer halben oder ganzen Lemoni hinein, nachdem deine Sauce iſt, und eine Lemoniſchaale ohne weiß, daß die Sauce einen Geſchmack bekömmt; wenn du es anrichteſt, ſo nimm ein wenig Knoblauch, und thue die Schüſſel, wo du drein anrichteſt, ein wenig damit beſtreichen, thue die Lemoniſchaalen heraus, und ſervire dein Fleiſch vor auszuwechſeln warmer auf den erſten Gang: willſt du es aber ſerviren vor die zweyte Tracht kalter, ſo mußt du es machen, wie ſchon gemeldet worden: aber nachdem deine Sauce paſſirt iſt, ſo laß ſie auf dem Feuer kurz eingehen, auf die Letzte thue den Lemoniſaft hinein, und thue es hernach in ein Geſchirr, wo juſt das Fleiſch paſſen thut, thue die Sauce hinein, und lege das Fleiſch dazu ohne Coulis und ohne Mehl, ſalze es, und willſt

du

du es ſerviren, ſo mußt du eine Serviete brechen auf die Schüſſel, thue dein Fleiſch umſtürzen auf die Schüſſel, ſo giebt es vor ein großes Stück auf den zweyten Gang, es iſt recht gut, viele thun auch ein wenig Bertrameſſig dazu, wenn es kalt ſervirt wird.

Un Rôt de Bœuf a l'Angloiſe.

Einen engliſchen Braten.

Erſtens muß es ſeyn von einem recht guten und fetten Ochſen, welcher ſchon 8 Tage geſchlachtet iſt, ein Stück, wo der Lendenbraten darinnen iſt mit ſammt der Fette, dieſes Stück nimm und thue es ſalzen und pfeffern, hernach ſteck es an einen Spieß, thue es mit 4 Bogen Papier doppelt verbinden, daß es kein Loch bekömmt, hernach thue es zum Feuer, und begieße es mit Butter, aber der Butter muß klar und ohne Milch ſeyn, ſonſt bekömmt das Papier ein Loch, das Feuer muß aber nicht zu gäh ſeyn, alsdann laß es 4 Stunden braten, eine halbe Stunde aber vor dem Anrichten thue das Papier davon nehmen, und wohl obacht geben, daß die Jus in die Bratpfanne lauft, thue es wieder zum Feuer, begieße es wohl, und zwar zum öftern, ſo wird es eine Farbe bekommen, gleich dem ſchönſten Gold; wenn du es zur Tafel ſervireſt, ſo lege es auf die Schüſſel, und die Jus, die in der Bratpfanne iſt, thue durch ein feines Sieb paſſiren, thue die Fette wohl davon, und die Jus gieb unter deinen engliſchen Braten, und ſervire es zur Tafel für ein Auswechſelſtück; das iſt recht auf engliſche Manier.

Ein anderes auf franzöſiſche Manier.

Nimm das Stück, wie oben gemeldet worden, ſchneide einen kleinen Finger dick und lang Speck und Schunken, thue die feinen Kräuter und Gewürze daran, wie ſchon vorher bey dem bœuf a la mode iſt gemeldet worden, thue nur das filé oder Lendenbraten genannt damit durchſpicken, hernach thue das Stück Fleiſch auf eine große Schüſſel oder verzinnte Tortenpfanne, thue es ſalzen und auch ein wenig Pfeffer dazu, die nämlichen feinen Kräuter fein geſchnitten, wie zum Speck und klein geſchnittenen Schunken, auch etliche Zwiebel Blätleinweis geſchnitten, und etliche Lorbeerblätter, das Mark von einer Lemoni Blättleinweis geſchnitten, die Kerne müſſen aber davon gethan werden, thue dieſes alles an das Fleiſch, gieß ein Provenceröl darüber, und laß es über Nacht ſtehen, den andern Tag thue es auf oben gemeldte Art zurichten, nicht mehr und nicht weniger, ſervire es alsdann zur Tafel, es iſt ebenfalls recht gut, und hat viel ſtärkern Geſchmack.

Une Piece de Bœuf a la Moſcovite.

Ein Stück Rindfleiſch auf Moſcowitiſch.

Das Stück muß ſeyn von einem guten Ochſen ein Bruſtſtück, dieſes ſetze zum Feuer, wie ordinari, aber den Keſſel nimm ſo klein, als es ſeyn kann, wo das Stück hineingeht, laß es ſieden, bis es anfängt lind zu werden, thue auch die Wurzeln dazu, was darein gehöret, thue auch dazu 3 ganze Zwiebel, davon die eine mit 4 Nägelein muß beſteckt

beſteckt werden, thue auch ein wenig Muſcatblüth und ein Lorberblat dazu, hernach ſetz es auf einen Dreyfuß, thue Glut darunter, und ſchütte drey Maaß ſüßen Rahm daran, von der Bouillon darf nichts genommen und auch nichts daran geſchüttet werden: laß es nachdem einſieden, bis das Fleiſch lind iſt, wie es die Herrſchaften zu eſſen pflegen, es muß aber einſieden, daß von der Bouillon und Rahm nicht gar 3 Finger hoch auf dem Boden bleibt: wenn es Zeit iſt, dein Fleiſch zur Tafel zu ſerviren, ſo thue es anrichten, wie ſchon gemeldet worden, wie ein anderes Stück Rindfleiſch, garnire es mit Peterſill, und gieb es zur Tafel, alle Herrſchaften werden es für gut befinden.

Un Potage de Bœuf au four.

Ein Stück Rindfleiſch im Ofen.

Dieſes muß ein Bruſtkern ſeyn, abſonderlich fett, ſiede es, wie ein anderes ordinari Rindfleiſch: wenn es recht lind iſt, thue es heraus auf eine Tortenpfanne legen, putze und richte es ſauber, ſchneide die Fette in der Mitte voneinander, doch nicht gar entzwey, damit ein Theil auf die untere Seite fällt oder bedeckt iſt, hernach thue es mit Pfeffer, Salz und feinen Kräutern beſtreuen, das will ſagen, Peterſill und Charlotten, begieß es mit Fette oder friſchem Butter, und beſtreue es mit Semmelbröſeln, hernach begieß es nochmal mit ein wenig Fette oder friſchem Butter, thue es in einen heißen Bachofen, und laß es ſchön gelb werden; wenn es Zeit iſt zur Tafel zu ſerviren, ſo rangire

es auf deine Schüſſel, garnire es mit Peterſill, und gieb es zur Tafel; du kannſt extra eine Charlottenſauce dazu geben: thue die Charlotten fein ſchneiden, thue ſie in einen kleinen Kaſtrol mit ein wenig friſchem Butter, laß es ein wenig auf dem Feuer paſſiren, und ſtäube ein wenig ſchönes Mehl daran, füll es auf mit Jus, haſt du aber eine Coulis, ſo thue ſie daran, ſoviel du Sauce vonnöthen haſt, ſo du aber keine Jus noch Coulis haſt, ſo mache das Mehl, wie bey der erſten Sauce gemeldet iſt, laß es hernach ein wenig kochen, thue es ſauber abfaumen, hernach thue es vom Feuer, gieß ein wenig Bertrameſſig daran, koſte es im Salz, und wenn du die Sauce ſervireſt, ſo thue auch einen Lemoniſaft daran, denn die Sauce muß wohl piquant ſeyn.

Piece de Bœuf a l'eſtoufade.

Rindfleiſch auf italiäniſche Manier.

Dieſes muß von dem innern Schlegel, oder auch das Schweifſtück ſeyn, man thut es auch mit Speck und Schunken ſpicken mit ſammt den Kräutern, wie ſchon bey dem Bœuf a la mode iſt gemeldet worden, hernach nimm ein gutes Stück Speck, thue ihn in den Mörſer, wie auch ein wenig Knoblauch, Baſilicum, Thymian, drey oder 4 Nägelein, etliche Körnlein weißen Pfeffer, ſtoße dieſes alles zuſammen, thue es hernach in ein Geſchirr, wo das Stück Fleiſch juſt knapp hineingeht, thue ein wenig Salz darauf, ein paar ganze Zwiebeln, ein Lorbeerblat, decke es hernach zu, ſetz es auf einen Dreyfuß, mache eine ſtäte Glut dar:

darunter, und laß es dünſten, wende das Fleiſch zum öftern um, und gieb allezeit ein gleiches Feuer, bis es 5 oder 6 Stunden auf ſolche Manier dünſtet: wenn es aber anfängt gelblicht und kurz zu werden, ſo muß man allezeit ein wenig gute Bouillon daran gießen, damit es allezeit in ſeiner Jus bleibet: willſt du es auf Italiäniſch ſerviren, ſo richte das Fleiſch an, und thue die Jus von dem Fleiſch daran paſſiren, aber ohne Fette und ohne anders, das iſt das Stoufade, wie es die Italiäner gerne eſſen: auf franzöſiſch und deutſch aber thut man einen Löffel voll ſchönes Mehl gelb machen, und thuts an das Fleiſch, ehe es gar lind wird, man gießet daran ein Glas Wein und etwas Bouillon, läßt es ſtät kochen, bis das Fleiſch lind iſt, hernach thue das Fleiſch in ein ſauberes Geſchirr, und ſchöpfe die Fette von der Sauce wohl davon ab, paſſire die Sauce hernach durch ein feines Sieb an das Fleiſch, thue einen Lemoniſaft darein drücken, und ſetz es warm, bis es Zeit iſt zur Tafel, auf die Letzte aber thue etwas Lemoniſchalen recht fein geſchnitten dazu.

Piece de Bœuf a la Grillade.

Ein Stück Rindfleiſch auf dem Roſt gebraten.

Dieſes Stück muß von der innern Seite vom Schlegel ſeyn, thue es auf eine Schüſſel oder Tortenpfanne, ſalze und pfeffere es, ſchneide daran gelbe Ruben Blätleinweis, Peterſillwurzel, Paſtenat, Zelleri, Bori, ein Lemoni, Blätleinweis ohne Schalen und Kern, 2 Spilkel Knoblauch,

 etliche

etliche Charlotten, ein paar Zwiebeln, 2 Lorbeerblätter, ein wenig ganzen Baſilicum, Thymian, gieß Provenceröl darauf, laß es über Nacht ſtehen, den andern Tag leg das Fleiſch auf den Roſt, ſtelle es auf eine gähe Glut, thue es mit den Kräutern allezeit bedecken, und laß es auf allen Seiten recht ſtark grilliren, wenn du es umwendeſt, mußt du die Kräuter davon thun, hernach wiederum auf die obere Seite legen, wenn es denn auf allen Seiten grillirt iſt, ſo thue es in ein Geſchirr, wo das Fleiſch gerad hineingeht, beſtäube das Fleiſch mit einem ſchönen Mehl, thue die Kräuter, Wurzeln, mit ſammt dem Oel auch dazu, hernach gieß eine Bouillon daran, aber nicht zu viel: deck es zu, und ſetz es hernach in einen heißen Bachofen, oder auch auf einen Dreyfuß, gieb eine Glut oben und unten, und laß es dünſten, bis das Fleiſch lind iſt, hernach nimm das Fleiſch heraus, thue die Fette von der Sauce wohl abſchöpfen, und paſſire die Sauce durch ein feines Sieb an das Fleiſch, und thue dazu ein wenig Saft von denen Trauben, die nicht gar zeitig ſind: wenn man aber dieſen Saft nicht haben kann, ſo muß man den Saft von einer bittern Pomeranze nehmen, oder auch ein wenig Bertrameſſig, es iſt auch gut; ſetze es hernach warm, bis es Zeit iſt zur Tafel zu ſerviren.

Piece de Bœuf a la Polineſe.

Ein Stück Rindfleiſch auf pohlniſche Manier.

Man kann ein Stück vom Ochſen nehmen nach Belieben, dieſes Stück thue in ein Geſchirr, wo

es

es juſt hineingeht, thue daran ein paar ganze Zwiebeln, einen davon mit 4 Nägelein beſteckt, eine Zelleriwurzel, ein Lorbeerblat, ein wenig Muſcatblüth, und bedecke das Fleiſch mit Speck; wenn du aber keinen haſt, thue ein wenig andere gute Fette dzu, ſalze es, und gieß daran zwey Schöpflöffel voll Waſſer, ſetz es auf das Feuer, und laß es ſtät ſieden, hernach nimm einen weißen Würſing, wie die Köpfe ſind, ganzer, das Aeußere hinweg, nachdem ſie ſauber gewaſchen ſind, ſo thue ſie ein wenig blanchiren, und in ein ſauberes Waſſer, das friſch iſt, hernach binde einen nach dem andern mit Bindfaden, damit ſie ganz bleiben, und wenn das Stück Fleiſch halb lind iſt, ſo thue den Würſing oder Kelch dazu legen, und laß es miteinander kochen, bis das Fleiſch und alles wohl lind iſt; es muß ſoviel einkochen, daß nicht mehr Jus übrig bleibt, als was eine kleine Sauce ausmacht; iſt es Zeit zur Tafel zu ſerviren, ſo rangire das Fleiſch auf die Schüſſeln, und ſetze es auf eine kleine Glut, damit es warm bleibt, thue den Würſing heraus auf ein Sieb, damit die Fette davon lauft, thue den Bindfaden davon, rangire den Würſing um das Fleiſch herum, thue die Fette von der Jus wohl abnehmen, thue hernach die wenige Jus durch ein feines Sieb an das Fleiſch paſſiren, und ſervire es zur Tafel.

Piece de Bœuf aux fines herbes.

Ein Stück Rindfleiſch mit feinen Kräutern.

Nimm Charlotten, Peterſill, Zwiebel, Thy-

 mian,

mian, Baſilicum, Bertram, Kapern, dieſes alles thue fein ſchneiden: wenn dein Stück Rindfleiſch halben Theil geſotten hat und lind iſt, ſo nimm die Kräuter, und thue ſie in ein Geſchirr, wo das Fleiſch hineingeht, thue ſie mit einem friſchen Butter paſſiren, hernach leg das Fleiſch hinein, und laß es darinnen auf einem ſtäten Feuer ſo lang dünſten, bis es gar lind iſt, du mußt auch das Fleiſch ſalzen und pfeffern, und wenn es zu ſehr kurz werden will, mußt du allezeit einen kleinen Löffel voll Jus daran gießen, oder auch eine Bouillon, wenn du keine Jus haſt, und wenn es Zeit iſt zu ſerviren, ſo thuſt du 4 Eßlöffel voll guten Senft dazu, und ein wenig Bertrameſſig, wenn du einen haſt, oder auch einen Lemoniſaft, und richte es zur Tafel an mit dieſer Sauce; die Sauce muß ganz kurz ſeyn.

Piece de Bœuf a l'Allemande.

Ein Stück Rindfleiſch auf deutſche Manier.

Nimm ein Stück Rindfleiſch, das Schweifſtück, oder auch vom Schlegel, dieſes thue in einen Kaſtrol oder anderes Geſchirr, leg auf den Boden etliche Barten Speck, und wenn du willſt, ſo kannſt du auch einen groben Speck durchſpicken, thue es ſalzen, thue auch dazu etliche Nägelein und ein wenig Muſcatblüth, etwas weiße Pfefferkörner, ein wenig Baſilicum und Thymian, ein paar Lorberblätter, etliche Zwiebel, und ein oder zwey Spilkel Knoblauch, ſchütte ein Stutzenglas rothen Wein dazu, oder auch weißen, thue ein Stück ſchwar=

ſchwarze Brodrinden dazu, deck es zu, und ſetz es auf ein ſtätes Feuer mit einer Glut, und laß es ſtät kochen, wende es zu Zeiten um, und wenn es ein paar Stunden in ſeinem Saft gedünſtet, und das Fleiſch eine ſchöne gelbe Farbe hat, ſo gieß einen Schöpflöffelvoll Jus daran, wenn du eine haſt, wo nicht, ſo gieß einen Löffel voll Bouillon daran, thue ein wenig Mehl gelb machen in Butter, und thue es auch dazu, und laß es kochen, bis das Fleiſch lind wird, hernach thue das Fleiſch heraus, ſchöpfe die Fette davon ab, paſſire die Sauce durch ein ſauberes Haarſieb, thue das Fleiſch wiederum in die Sauce, ſetz es warm; wenn es Zeit iſt zu ſerviren, ſtoß ein wenig Cronawethbeer, und ſchneid ſie hernach recht fein, thue ſie in die Sauce, ſchneide auch ein wenig Lemoniſchalen fein länglicht, thue ſie auch in die Sauce, drücke den Saft von einer Lemoni daran, oder auch ein wenig Weineſſig, und ſervire es zur Tafel, das iſt gut deutſch.

Une Longe de Veau a la broche.

Einen ſtarken Nierenbraten auf engliſche Manier.

Nimm den Nierenbraten, thue ihn in ein langes Kaſtrol, ſchütte eine Milch darüber, daß es bedeckt wird, hernach thue ein ganzes Gewürz dazu, Nägelein, etliche weiße Pfefferkörnlein, Muſcatenblüth, thue auch dazu ein wenig Thymian und Baſilicum, ein paar Lorbeerblätter, etliche Zwiebel Blättleinweis geſchnitten, etliche Charlotten, ſchneide auch von allerhand Wurzeln dazu, nämlich

lich gelbe Ruben, Peterſill, Paſtenat und Zelleri, laß es hernach über Nacht ſtehen, den andern Tag 2 Stunden vor dem Anrichten nimm es aus der Milch, ſteck es an den Bratſpieß, thue es ſalzen und mit ſchönem Mehl beſäen, thue es zum Feuer, und laß es ein wenig anziehen, hernach thue es zum öftern mit friſchem Butter begießen, laß es ſchön braten, daß es eine ſchöne Farbe bekömmt; iſt es Zeit zum ſerviren, zieh es vom Spieß, leg es auf die Schüſſel, und gieb ein wenig klare Jus darunter, das iſt ein Stück auszuwechſeln, es iſt recht delicat.

Un quartier de Veau a la broche.

Ein Kalbsviertel natürlich an dem Spieß gebraten.

Nimm ein ſchönes weißes Kalbsviertel, thue es in friſchem Waſſer waſchen, leg es hernach auf eine Schüſſel, oder in eine große Tortenpfanne, ſalze es gut ein, ſteck es hernach an den Spieß, thue es zum Feuer, und laß es 2 Stunden ſtät braten; iſt es Zeit zu ſerviren, thue es herunter auf die Schüſſel, und gieb ein wenig Jus mit ein wenig fein geſchnittenen Charlotten und den Saft von einer halben Lemoni darunter, und ſervire es zur Tafel.

Un quartier de Veau a la Kœnigseck.

Ein Kalbsviertel am Spieß gebraten auf eine andere Manier.

Man nimmt ein ſchön weißes fettes Kalbsviertel, und thut es in die Milch legen, es muß auch alles

alles dasjenige dazu genommen werden, was ſchon vorher bey dem Nierenbraten zu nehmen geſagt worden, dieſes läßt du auch über Nacht ſtehen: an dem Tage, wo es ſervirt werden muß, thue es zwey Stunden vor dem Anrichten an den Spieß ſtecken, und zum Feuer legen, thue es auch ſalzen und mit ein wenig Mehl einſtäuben, laß es am Feuer ſo lang ſtehen, bis es ein wenig angezogen hat, hernach thue es mit friſchem Butter begießen, thue 2 Maaß ſüßen Rahm in die Bratpfanne ſchütten, und thue das Kalbsviertel zum öftern damit begießen, bis auf die Letzte, da es den Rahm allen an ſich gezogen hat, und das Kalbsviertel ſchon anfängt eine ſchöne Farbe zu bekommen, begieß es hernach mit friſchem Butter, und beſtreue es mit fein geriebenen Brod, und dieſes 3mal, das macht, daß es eine ſchöne Kruſten bekommt; wenn es Zeit iſt zur Tafel zu ſerviren, richte es an auf die Schüſſel, gieb ein wenig gute Kalbjus naturel darunter, und ſervire es zur Tafel.

Un quartier de Veau a la Bechamelle.

Ein Kalbsviertel mit einem Bechamelle.

Nimm ein ſchönes weißes Kalbsviertel, tractire es, wie ſchon oben gemeldet worden, 2 Stunden vor dem Anrichten leg es zum Feuer, und laß es braten, daß es eine ſchöne Farbe bekommt, mache eine Bechamelle, wie ſchon gemeldet iſt, richte es in einen Kaſtrol; iſt es Zeit zur Tafel zu ſerviren, ſo nimm den Braten von dem Spieß herunter, leg ihn auf die Schüſſel, welche du zu ſerviren haſt, damit die Jus darinnen bleibt, als-

denn

denn ſchneide oben in den Schlegel ein großes rundes Loch hinein, ſo weit, als es der Schlegel leidet, aber doch nicht gar durchaus, ſchneide hernach das Braune einen kleinen Finger dick ſchön ganzer von dem weißen Kalbfleiſch ab, und lege es unter dieſer Zeit auf den Braten in die Schüſſel, ſetze das Bechamelle auf eine Glut, daß es unter dieſer Zeit warm wird, von dem weißen Fleiſch aber thue die Adern hinwegſchneiden, und das Gute ſchneide ganz dünn zu Filé, und thue es hernach in das Bechamelle, thue ein klein wenig Muſcatnuß daran, ein wenig Pfeffer und Salz, und wenn du ein wenig Glace, oder auch ein wenig Conſommé haſt, ſo ſetz es auf einen gähen Windofen, rühre um, daß es geſchwind heiß wird, aber nicht kochet, thue es hernach in das aufgeſchnittene Loch in dem Schlegel, und decke es hernach mit deinem braunen abgeſchnittenen Fleiſch zu, und thue es mit einer Glace glaſſiren, als wenn es ganz wäre, dieſes aber muß alles in einer Geſchwindigkeit geſchehen, hernach thue es zur Tafel ſerviren. Dieſes Stück iſt noch jederzeit gelobt worden.

Un quartier de Veau a l'Angloiſe.

Ein Kalbsviertel auf engliſche Manier.

Nimm das Kalbsviertel, leg es auf eine große Schüſſel oder Tortenpfanne, welche aber verzinnt ſeyn muß, thue es ſalzen und pfeffern, thue auch etwas Kräuter daran, als nämlich: Thymian, Baſilikum, Lorbeerblätter, auch das Mark von einer Lemoni Blätleinweis daran geſchnitten, wie

auch

auch ein paar Zwiebeln, etliche Charlotten, hernach thue es begießen mit ein wenig recht guten Weineſſig, und laß es ſo ſtehen, bis den andern Tag, nur zu Zeiten thue es mit ein wenig friſchem Eſſig friſchiren, alsdann den Tag, wo du es ſerviréſt, thue es 2 Stunde vor dem Anrichten zum Feuer legen, thue die Kräuter mit ſammt dem Eſſig in die Bratpfanne, auch ein Stücklein friſchen Butter dazu, und thue es damit fleißig begießen, daß es eine ſchöne Farbe bekommt, und in ſeinem Saft bleibt, die Sauce dazu wird alſo gemacht, nämlich thue ein wenig friſchen Butter in einen Kaſtrol, thue einen Löffel voll Mehl gelb: wenn es gelb iſt, thue etliche fein geſchnittene Charlotten in das Mehl, gieß daran ein kleines Schöpflöffelein voll Jus, wie auch ein halbes Seidlein ſauren Rahm, laß es hernach kochen, wie es ſeyn muß, nicht gar zu dick oder zu dünn, hernach thue etwas kleine Kapern hinein, wie auch ein wenig fein geſchnittene Lemoniſchalen, auch den Saft von einer Lemoni; wenn es Zeit iſt zu ſerviren, thue das Kalbsviertel auf die Schüſſel, und ſchütte die Sauce darüber.

Un quartier de Veau a la braiſe.

Ein hinteres Kalbsviertel in der Bräs gemacht.

Nimm ein ſchönes Kalbsviertel, ſchneide Speck und Schunken einen kleinen Finger dick und lang, thue feine Kräuter dazu, wie ich bey dem vorhergehenden Speiſen ſchon gemeldet habe, thue den Schlegel damit durchſpicken, thue auch etliche fein ge=

geſchnittene Speckbarten in ein langes Bräswändlein oder Kaſtrol, thue das Kalbsviertel hinein, thue ein paar ganze Zwiebeln dazu, zwey Lorbeerblätter und etwas Wurzeln, deck es zu, ſetz es auf einen Dreyfuß, thue eine Glut darunter, und laß es ſtät anziehen, oder auf gut deutſch dünſten, und laß es ſchön gelb werden: ſollte aber zu wenig Saft daran ſeyn, ſo thue ein wenig Bouillon dazu, und wende es zum öftern um, dieſes mußt du aber ſo lang thun, bis es eine recht ſchöne Farbe bekommt, hernach mache einen Löffel voll ſchönes Mehl in ein wenig Butter ſchön gelb, und thue es auch dazu, wie auch ein Quart weißen Wein, und etwas Bouillon nach Gutdünken, laß es ſtät kochen, ſo lang, bis das Fleiſch lind iſt: willſt du aber kein Mehl dazu thun, ſo kann man auch ſtatt dem Mehl ein paar Löffel voll Coulis dazu nehmen, hernach thue das Kalbsviertel auf der Sauce in ein ſauberes Geſchirr legen, thue die Sauce abſchöpfen, daß keine Fette dabey bleibt, und paſſire ſie hernach fein ſchön durch ein feines Sieb, nach dieſem thue wiederum das Fleiſch in ſeine Sauce hineinlegen, thue dazu etwan Kapern, aber feine, und ſetz es warm, bis es Zeit iſt zu ſerviren, thue etwas friſchen Bertram Blätleinweis gepflückt in einem Waſſer blanchiren, und nicht länger, als wenn das Waſſer ſiedet, hineinthun, und gleich wiederum heraus in ein anderes friſches Waſſer, nachmals drücke ihn aus, bis es Zeit iſt, daß du dein Fleiſch zur Tafel ſervireſt, thue den abblanchirten Bertram in die Sauce hinein, wie auch von einer halben Lemoni den Saft, und ſervire

es

es zur Tafel; wenn aber die Zeit nicht iſt, daß man einen friſchen Bertram haben kann, ſo nimmt man etwas fein geſchnittene Lemoniſchalen, und thut ſie anſtatt dem Bertram in die Sauce mit ein wenig Bertrameſſig, und ſervirt es hernach, wie ſchon gemeldet worden.

Un quartier de Veau au Parmeſan.

Ein Kalbsviertel mit Parmeſankäs.

Thue das Kalbsviertel einrichten in ein langes Bräswändlein, thue etwas Speck auf den Boden, richte das Viertel hinein, thue dazu Wurzel, als nämlich: Peterſillwurzeln, gelbe Ruben, Zelleri, Bori, Zwiebel, auch Thymian und ein wenig Baſilicum, ein wenig Muſcatblüth, und das Mark von einer Lemoni Blätleinweis, die Kerne und das Weiße aber wohl davon, hernach thue es mit Speck bedecken, thue dazu ein Quärtlein weiſſen Wein, etwas Bouillon, decke es oben auf mit Papier zu, ſetz es auf eine ſtäte Glut und laß es ſtät ſieden, bis es lind iſt, nimm es hernach heraus auf eine Tortenpfanne, reibe einen Parmeſankäs, wie auch von einer Semmel die Schmollen, miſche ſie unter den geriebenen Käs mit ein wenig Pfeffer, nimm ein Stücklein friſchen Butter in einen Kaſtrol, thue auch hinein 4 Eyerdotter, laß es auf dem Feuer nur ein wenig zergehen, und rühre es wohl ab, daß es dicklicht wird, hernach thue das Kalbsviertel damit begießen, und thue es ſchön mit dem Käs und Brod beſtreichen, den Ueberreſt von dieſem Butter thue gleich noch oben drauf ganz ſtät gießen, damit der Käs nicht

herabfällt, thue hernach unter das Fleiſch ein wenig von der nämlichen Bräs, und thue es in einen Bachofen, bis daß es eine ſchöne Farbe bekömmt, hernach paſſire die Bräs durch ein feines Haarſieb, wo das Fleiſch geweſen iſt, thue die Fette wohl davon abſchöpfen, hernach thue es in einen kleinen Kaſtrol, nimm ein wenig friſchen Butter mit 2 fein gehackten Sardellen gemiſcht, und ein klein wenig Mehl, was man mit 3 Fingern nehmen kann, 3 Eyerdotter, den Saft von einer halben Lemoni, und wenn es Zeit iſt zu ſerviren, ſetze ſie auf das Feuer, thue ſie wohl abrühren, bis ſie anfangen will zu ſieden, darnach thue ſie weg, daß es nicht zuſammenlauft, richte die Sauce auf die Schüſſel an, thue das Kalbsviertel aus dem Ofen, und thue es ſchön, ohne Fette auf die Sauce rangiren, und gieb es zur Tafel.

Un quartier de Veau a la Crème.

Ein Kalbsviertel mit ſaurem Rahm.

Nimm das Kalbsviertel, nachdem es dreſſirt iſt, thue es in ein langes Wändlein mit einem Stücklein Butter, thue es ſalzen und pfeffern, thue auch dazu ein paar Zwiebeln, ein Lorberblat, gieß ein wenig Weineſſig daran, deck es zu, und ſetze es auf einen Dreyfuß, thue Kohlfeuer darunter, und laß es ſtät dünſten, wende es zum öftern um, und wenn es zu kurz werden will, ſo thue ein wenig Bouillon daran, und laß es ſo lang dünſten, bis es eine recht ſchöne gelbe Farbe hat, hernach thue ein wenig Mehl gelb machen mit Butter, und thue es zu dem Fleiſch, gieß daran eine Maaß ſauren

Rahm,

Rahm, alsdann laß es ganz ſtät fortkochen, bis das Fleiſch lind iſt, thue hernach das Fleiſch heraus, und thue die Sauce daran paſſiren, thue es wiederum in dein Geſchirr, und ein wenig Kapern dazu, wenn du willſt; ſtelle es warm, bis es Zeit iſt zur Tafel zu ſerviren: bekommt es in der Höhe eine Fette, ſo ſchöpfe ſie ab, drucke den Saft von einer Lemoni daran, und gieb es zur Tafel.

Un quartier de Veau au four a l'italienne.

Ein Kalbsviertel im Ofen auf italiäniſch.

Nimm das Kalbsviertel, dreſſire es, wie ſichs gehört, hernach ſchneide Speck und Schunken kleinen Finger dick und lang, ſchneide auch feine Kräuter, als nämlich: Charlotten, Zwiebel, ein wenig Knoblauch, Baſilicum, Thymian und Peterſillkraut, aber es muß eine gute Portion ſeyn, ſchneide alles fein zuſammen, thue hernach die Hälfte von den Kräutern zu dieſen geſchnittenen Speck und Schunken, wie auch Pfeffer und Salz, thue es untereinander miſchen, und durchſpicke den Schlegel damit, hernach thue dieſes Viertel in ein Wändlein mit ein paar Speckbarten, pfeffere und ſalze es, und thue die andere Hälfte von den Kräutern an das Fleiſch, thue auch dazu ein Lorberblat, gutes Provenceröl etwas weniges, ein Glas voll weißen Wein, decke es hernach zu, ſetze es in den Bachofen, und laß es 3 Stunden dünſten, es muß aber zu Zeiten umgewendet werden: wenn du aber keinen Ofen haſt, ſo thue es auf ei-

nen Dreyfuß, und laß es sehr ſtät gehen, bis es lind iſt: aber es muß nicht gar zu lind seyn, und die Sauce daran muß wenig seyn, nur ſo viel, als das Fleiſch ſelbſten giebt, denn es darf von keiner Bouillon etwas daran gegoſſen werden; wenn es Zeit iſt zu ſerviren, ſo nimm die Fette gut davon hinweg, drücke den Saft von einer Lemoni hinein und ſervire es zur Tafel, und gieb die wenige Sauce darauf.

Un quartier de Veau a la Glace.

Ein Kalbsviertel glaſirt.

Dreſſire das Kalbsviertel, wie ſchon gemeldet iſt, durchſpicke den Schlegel mit groben Speck und Schunken ohne Kräuter, nach dieſem thue feine Speckbarten in das Wändlein auf den Boden legen, thue hernach das Kalbsviertel hinein, thue auch etliche Speckbarten darauf legen, gieß ein klein wenig friſches Waſſer daran, thue es ſehr wenig ſalzen, hernach thue auch dazu ein wenig Baſilicum und Thymian, 2 oder 3 Zwiebel, Lorberblat, eine gelbe Ruben, Paſtenatwurzel, ein Zelleri, ein Bori, ein paar Peterſillwurzeln, dieſes alles thue nur in der Mitte voneinander ſchneiden, deck es zu, ſetz es auf ein ſtätes Feuer, und laß es bis 3 Stunden dünſten und zum öftern umwenden, wenn es aber 2 Stunden auf dem Feuer geweſen iſt, ſo wird es mehrere Sauce haben, thue hernach das Fleiſch heraus, und thue die Sauce durch ein feines Haarſieb paſſiren, hernach thue die paſſirte Sauce wiederum in das nämliche Geſchirr, lege das Viertel mit dem obern

Theil

Theil auf den Boden hinein, und laß es auf dem Feuer kurz eingehen, bis daß es eine Glace wird, welche wie ein Gold ausſehen muß; iſt es Zeit zu ſerviren, thue das Fleiſch in die Schüſſel ſerviren, und thue die meiſte Glace mit einem Löffel auf das Fleiſch, und ſetze es warm, zu dem Uebereſt von der Glace thue zwey Anrichtslöffel voll Coulis, wie auch den Saft von einer Lemoni in das Wändlein hinein, ſetz es aufs Feuer, thue es mit dem Löffel abrühren, nachdem die Sauce aufgeſotten hat, und die Glace wohl abgelöst iſt, ſo gieß dieſe Sauce unter das Viertel, gieb es zur Tafel: ſollſt du aber keine Coulis haben, ſo mach einen Löffel voll Mehl gelb mit ein wenig Zwiebel, Baſilicum und Thymian, und laß es hernach ſtät kochen, daß die Fette in die Höhe geht, und nimm es ſauber davon, thue dich damit bedienen anſtatt einer Coulis.

Une Poitrine de Veau farcie.

Eine faſchirte Kalbsbruſt.

Dieſe Bruſt muß von einem ſtarken Kalb ſeyn und groß abgehaut, wenn du es für ein Auswechſelſtück ſerviren willſt, nimm dieſe Bruſt, mache ſie auf, ſo weit, als du ſie faſchiren willſt, thue ſie in einem läulichten Waſſer gut aufwäſſern, damit ſie ſchön weiß wird, hernach nimm ein Stück Kalbsleber, thue ſie mit dem Meſſer abſchaben auf einem Schneidbrett, daß die Haut und die Adern davon kommen, hernach thue auch etwas Speck dazu, ein geſottenes Kalbseuter, oder auch anſtatt dem Kalbseuter ein wenig Nierenfette, auch et-

liche Scharlotten, ein wenig Thymian, Baſilicum, Peterſill, ein wenig Pfeffer und Muſcatnuß und Salz, wie auch ein wenig Lemoniſchalen, dieſes thue alles zuſammen fein ſchneiden, thue hernach die Schmollen von einer Semmel in Milch eingeweicht auch dazu, 4 Eyerdotter, den Saft von einer Lemoni, thue hernach die Bruſt aus dem Waſſer ſauber abdrucken, und thue ſie faſchiren, oder auf deutſch, damit füllen, wie auch hernach mit einem Bindfaden zunähen, und wohl verwahren, daß der Faſch nicht herauskömmt, nach dieſem thue ſie blanchiren in dem Fleiſchkeſſel, oder auch in einem ſiedenden Waſſer, nachdem thue ſie wiederum in ein friſches Waſſer zum abkühlen, aber nicht lang, hernach kannſt du ſie in der Mitte auf 3 Reihen ſauber durchſpicken, ſtecke es an Spieß, thut ſie mit Butter begießen, ſalzen, und ſchön braten laſſen, die Sauce dazu kannſt du machen von Scharlotten: nimm etliche Scharlotten, thue ſie fein ſchneiden, nimm ein wenig Butter in einen Kaſtrol, mach ein wenig Mehl gelb, thue hernach die Scharlotten darein paſſiren, gieß ein wenig Jus daran, wie auch ein wenig Bouillon, damit die Sauce nicht zu braun wird, laß ſie wohl verkochen, und thue ſie ſauber abfaumen; wenn es Zeit iſt zu ſerviren, thue den Saft von einer Lemoni in die Sauce, koſte ſie im Salz, ob es recht iſt, gieb die Sauce auf die Schüſſel, und lege die Kalbsbruſt darauf, und gieb ſie zur Tafel. Dieſe Bruſt kannſt du auch anſtatt gebraten in einer Brás geben, hernach ſauber glaſiren, und mit der nämlichen Sauce ſerviren, du kannſt aber
auch

auch eine andere piquante Sauce dazu machen, und auch anſtatt dem Mehl eine Coulis nehmen, wenn du eine haſt.

Un quartier de Mouton a la broche ſauce aux Concombres.

Ein ſchäfenes Viertel mit einer Gurken- oder Umurkenſauce.

Nimm das Viertel, thue es recht bläuen mit einem Nudelwalger, das Viertel muß ſchon zum wenigſten 5 Tage alt ſeyn, hernach thue es ſalzen und ein wenig pfeffern, ſteck es an Spieß und thue es in ſeinem Saft ſchön braten, nimm Cucumern 8 oder 10 Stücke, thue ſie ſchälen, und hernach in 4 Theile ſchneiden, thue die innern Kerne davon, und die andern Viertel klein ſchneiden in einer Façon, wie du willſt, rund wie 1oner, dreyeckigt oder viereckigt, es gilt gleich, thue ſie in ein Geſchirr, nimm dazu Zwiebel, Peterſillkraut, Baſilicum, Thymian, und auch Bertram, thue ſie ſalzen und pfeffern, ſchütte einen guten Weineſſig darauf, laß ſie ein paar Stunden darinn liegen, hernach nimm ſie heraus auf das Tiſchtuch, thue die Kräuter davon, mache ein Schmalz heiß: wenn es heiß iſt, thue die Cucumern hinein, ohne anders, und laß ſie ſchön gelb bachen, hernach thue ſie heraus auf ein Papier, das die Fette davon kommt, thue ſie nachdem in einen kleinen Kaſtrol, thue ein paar Löffel voll Coulis darauf, oder du kannſt auch ein wenig Mehl daran ſtäuben und ein Schnizlein Schunken darzu thun, und mit Jus auffüllen, daß die Sauce eine ſchöne Farbe bekommt,

kommt, und laß ſie ſieden, bis ſie lind ſind, thue die Sauce ſauber abfaumen, damit ſie ſchön klar bleibt; iſt es Zeit zu ſerviren, nimm das Viertel vom Spieß, richte es an auf die Schüſſel, nimm die Jus aus der Bratpfanne ohne Fette, thue etwas an deine Sauce, wie auch ein wenig Bertrameſſig, und den Saft von einer halben Lemoni, thue hernach deine Sauce über das Viertel anrichten, und ſervire es zur Tafel.

Un quartier de Mouton a la braiſe a la Chicorée.

Ein ſchäfenes Viertel mit Endivien-Salat.

Nimm ein ſchäfenes Viertel, welches ſchon etliche Tage alt iſt, thue es recht bläuen, wie ſchon gemeldet iſt, hernach thue einen kleinen Finger dick Speck und Schunken ſchneiden, miſche ihn mit feinen Kräutern auf ſchon gemeldte Weiſe, thue Pfeffer und Salz dazu, ſpicke das Viertel durch, nimm ein langes Wändlein, thue etliche Speckbarten auf den Boden, lege das Viertel darein, nimm ein paar ganze Zwiebeln dazu, ein Lorberblat und Wurzeln, ein Quart weißen Wein, deck es zu, und ſtell es auf den Dreyfuß über eine ſtäte Glut, laß es 3 Stunden dünſten, wende es zum öftern um, nimm hernach den Endivien, thue das Grüne davon, das Weiße thue blanchiren in vielem ſiedenden Waſſer, wenn er etliche Sud gethan hat, gieß ihn ab, und thue ein friſches Waſſer darauf, drücke ihn gut aus, und durchſchneide ihn mit dem Meſſer von der Hand, ſchneide hernach auch einen Zwiebel

bel ganz fein, thue ihn mit einem Brocken Butter in einen Kaſtrol, laß den Zwiebel auf dem Feuer anziehen, hernach thue den Salat hinein, thue ein wenig Pfeffer und Salz, wie auch ein klein wenig Muſcatnuß daran, und laß es auf einem ſtäten Feuer dünſten, thue ein wenig feines Mehl daran ſtäuben, füll ihn mit Jus auf, und laß es einkochen, bis er recht lind iſt, thue drey Eyerdotter in ein kleines Geſchirr ohne Weiß, rühre es ab mit ein klein wenig kalter Bouillon oder Waſſer; iſt es Zeit zur Tafel, thue dein Viertel auf die Schüſſel anrichten und warm ſtellen, hernach nimm die wenige Sauce davon ohne Fette, und paſſire ſie an den gekochten Endivi, ſetz es auf das Feuer, und laß kochen: wenn es nun kocht, ſo thue es vom Feuer, und gieß die Eyerdotter daran, du mußt es aber allezeit ſchwingen, damit es nicht zuſammenlauft: wenn es angezogen hat, thue es unter das Viertel anrichten, und giebs zur Tafel.

Un quartier de Mouton a l'angloiſe au Jus d'Echalottes.

Ein Schafviertel auf engliſch mit Jus von Scharlotten.

Thue das Viertel richten zum braten, wie ſchon gemeldet iſt: aber du mußt wohl obacht haben, daß es wohl im Saft bleibt, ehender weniger, als zu viel gebraten, thue ein wenig Bouillon in die Bratpfanne, thue es zum öftern begießen, ſchneide etliche Scharlotten recht fein, thue ſie in ein kleines Kaſtrol mit ein wenig friſchen Butter, laß es auf dem Feuer ein wenig paſſiren: hernach, wenn es

Zeit zur Tafel iſt, thue das Viertel auf die Schüſſel richten, ſetz es warm, paſſire die Jus durch ein Sieb, thue die Fette alle davon, dieſe Jus gieß zu den Scharlotten in den Kaſtrol; iſt ſie nicht genug, ſo thue ein wenig andere dazu, laß ſie auf dem Windofen aufſieden, thue den Saft von einer Lemoni daran, und gieß ihn hernach über das Viertel, und gieb es zur Tafel, das iſt recht auf engliſch, und iſt auch gut. Du kannſt auch die Schafsviertel zurichten auf die nämliche Manier, als wie wir ſchon gemeldet haben von den Kalbsvierteln.

Une ſelle d'agneau a la broche ſauce au Verjus.

Ein halbes hinteres Lamm mit einer Sauce von Weintrauben.

Thue das Lämmlein ſchön dreſſiren, wie ſichs gehört, zum braten, thue es anderthalb Stunden vor dem Anrichten zum Feuer, und brate es ſchön, begieß es auch zum öftern mit friſchem Butter; wenn es Zeit iſt zu ſerviren, thue den Lämmleinshaſen auf deine Schüſſel, und ſtell ihn warm, thue ein wenig Verjus und ein wenig Fleiſch-Jus in einen Kaſtrol; Verjus iſt der Saft von Trauben, welche noch nicht zeitig ſind, da kannſt du eines oder das andere nehmen; laß es aufſieden, und gieß es heißer über das Lamm, und ſervire es zur Tafel. Du kannſt es auf die Manier machen, gleichwie die Schafsviertel, auch mit Peterſill ſpicken, und eine Sauce hachée dazu geben, auch kannſt du die Schlegel mit Speck ſpicken, aber fein und ſchön, du kannſt auch eine andere piquante Sauce dazu geben, das kommt auf den Guſto an.

Un

Un Jambon a la broche au Vin de Champagne.

Einen geräucherten Schunken am Spieß gebraten mit einem Champagnerwein.

Nimm einen fetten und ſchönen Schunken, welcher aber nicht zu alt iſt, lege ihn auf den Roſt, und ſtell ihn auf eine Glut, daß er ein wenig heiß wird, du mußt ihn auf die Hand legen, hernach kannſt du die Hand davon abziehen und ſauber putzen, daß nichts Schwarzes und Geräuchertes daran bleibt, thue den Schunken hernach in ein langes Geſchirr, ſchneide Blätleinweis ein paar Zwiebel daran, etliche Scharlottenwurzeln, ein Lorberblat, Baſilicum, Thymian, auch ein wenig Knoblauch, ein paar Nägelein, ein wenig Muſcatblüth, und gieß daran eine ganze Bouteille Champagnerwein, deck es knapp zu, daß es nicht ausriechen kann, und laß ſtehen bis den andern Tag; 3 Stunden vor dem Anrichten ſtecke ihn an Spieß, und lege ihn zum Feuer, thue den Wein dazu mit ſammt den Kräutern in die Bratpfanne, thue auch ein Stück friſchen Butter zu dem Wein, begieße ihn damit, und das zum öftern, bis er den Wein alle geſchlucket hat; iſt es Zeit zu ſerviren, thue ein paar Löffel voll Coulis in einen Kaſtrol, thue den Saft von einer Lemoni dazu, laß auskochen, gieß es über den Schunken, und ſervire es zur Tafel, man kann auch eine Sauce von Hetſchebetſch dazu geben.

Un

Un Jambon ſalé a l'angloiſe bouilli au Raiſort.

Einen friſch geſalzenen Schunken auf engliſch mit Kreen.

Nimm einen großen, fetten und ſchönen ſchweinernen Schlegel, thue ihn richten wie das Pöckelfleiſch, wovon wir ſchon gemeldet haben, dieſer Schlegel darf aber nicht länger als 14 Tage in der Säure liegen, hernach thue ihn heraus, und ſetz ihn zum Feuer in einen Keſſel, und laß ihn ſieden, aber nicht gar zu lind, ſondern daß er ein wenig körnig bleibt, laß einen Kreen ſchaben mit dem Meſſer; iſt es Zeit zu ſerviren, thue dieſen Schunken heraus auf die Schüſſel, und garnire ihn mit dieſem geſchabenen Kreen, und gieb ihn zur Tafel, dieſer iſt auf engliſche Manier.

Un Jambon aux Choux friſés a l'angloiſe.

Einen Schunken auf engliſch mit Kölch oder Würſing.

Du nimmſt einen friſchen Schlegel, und thuſt ihn machen, wie vorher ſchon gemeldet worden, aber anſtatt dem Kreen thue einen ſchönen Würſing nehmen, nur den ſchönſten, thue ihn ein klein wenig in ein ſiedendes Waſſer, und hernach in das kalte, thue ihn heraus drücken, richte ihn ein in einen Kaſtrol, thue Pfeffer und Salz daran, gieß eine fette Beuillon darauf, und laß ihn ſieden, aber nicht gar zu lind, dann er muß ſchön ganz bleiben; iſt es Zeit zu ſerviren, thue den Schlegel heraus auf die Schüſſel, thue den Würſing her-

um garniren glatterding, mache eine Sauce dazu extra, nimm einen guten Brocken Butter in einen Kaſtrol, ein klein wenig Mehl, was du in zwey Finger halten kannſt, thue etliche Tropfen friſches Waſſer dazu, ſetz die Sauce auf den Windofen, thue ſie allezeit rühren, bis ſie wohl heiß iſt, aber nicht kochen, hernach wird ſie ganz dicklicht ſeyn, thue ſie in eine Saucière, und gieb ſie zu dieſem friſchen Schunken mit Würſing: dieſes iſt auch eine Speiſe, welche die Engelländer gerne eſſen; mit Wurzeln kannſt du auf die nämliche Manier geben, als nämlich: gelbe Ruben, weiße Ruben, Paſtenat und Kohlrabi, mit glatter Bouillon geſotten, und mit dieſer Sauce extra ſervirt, man thut auch nur von allen Sorten Gemüßer auf engliſch im bloßen Waſſer lind ſieden, wie ſichs gehört, ohne Salz und ohne anders, und macht eine Sauce von einem Stück Butter, welchen du in einen Kaſtrol thun mußt mit etlichen friſchen Eyerdottern und einem Eßlöffel friſchem Waſſer: dieſe Sauce muß auf dem Feuer gerühret werden, bis ſie dicklicht wird, hernach thue ſie in eine Saucière, und gieb ſie extra zur Tafel, man giebt auch nur einen zergangenen friſchen Butter in eine Saucière.

Un Cochon de lait au four.

Eine große Span-Sau im Ofen auf italiäniſch.

Es muß ein gutes und großes Spanferkel ſeyn, dieſe thue auslöſen, hernach thue ſie ſalzen und pfeffern, koche einen Reis in einer guten und ſtarken Bouil-

Bouillon mit einem guten Stück Schunken darein, der Reis muß aber nur halb gekocht und ganz trocken ſeyn, hernach ſetz ihn vom Feuer, bis er kalt wird, thue ein Stück Parmeſankäs reiben, und thue es in den Reis, brate etliche Bratwürſte in einer Pfanne, aber nicht gar trocken, ſchneide die Würſte in kleine Stücke, und thue die Haut davon, thue ſie auch in den Reis mit ſammt dem Saft, den Schunken thue heraus, thue ihn fein ſchneiden, und thue ihn auch wiederum in den Reis, hernach rühre den Reis untereinander mit ein wenig Salz, nimm einen Kaſtrol nach Gutdünken der Größe von der Span-Sau, thue den Reis in die ausgelöste Span-Sau, thue die Haut in die Höhe, und wo es offen bleibt, auf den Boden, thue auf den Boden ein wenig gute Suppenfette, und die Span-Sau thue das erſtemal mit ein wenig Provenceröl beſtreichen, ſetz ſie in den Bachofen, welcher heiß iſt, doch nicht gar zu ſtark, zu Zeiten thue ſie mit einem Stücklein Speck beſtreichen, ſo wird ſie eine Farbe bekommen, als wie am Spieß, und wird auch croquant werden, du mußt ſie aber nicht eher in den Ofen thun, als eine Stunde vor dem Anrichten, nimm wohl in obacht, daß ſie ſchöne Farbe bekommt; iſt es Zeit zu ſerviren, gieß ein wenig Jus auf die Schüſſel, lege das Spanferkel darauf, und giebs zur Tafel.

Un Jambon de Sanglier ſauces aux Oignons.

Ein Schlegel von einem Wildſchwein in einer Zwiebelſauce.

Nimm dieſen Schlegel, thue ihn in ein Geſchirr, welches nicht zu groß auch nicht zu klein iſt, wenn es friſch oder eingeſalzen iſt: zu dem friſchen thuſt du eine gute Hand voll Salz, wo du es zu den eingeſalzenen nicht braucheſt, hernach gieß daran eine alte Bräs, Eſſig, auch Zwiebel, Baſilicum und Thymian, etwas Wurzel, etliche Lorberblätter, ein wenig ganz Gewürz und etliche Cronawethbeer, gieß etwas Wein und Waſſer dazu, decke es zu, und ſetz es auf das Feuer, laß ſtät ſieden, bis er lind iſt, nach dem ſchneide Zwiebel viereckicht, klein oder filé eine gute Portion, ſetze ein Waſſer auf das Feuer, thue ſie, wenn das Waſſer ſiedet, hin, laß ſie einen Sud thun, hernach paſſire ſie, ſchütte ein friſches Waſſer darauf, daß das Waſſer wohl davon ablauft, thue ſie in einen Kaſtrol mit ein wenig friſchem Butter, und laß die Zwiebel ſchön gelb werden, hernach thue einen Küchenlöffel voll Mehl daran, thue ſie mit Jus anfüllen, gieb auch ein wenig rothen Wein dazu, und laß ſie kochen, thue ſie ſchön abſaumen, damit die Sauce klar bleibt: wenn du aber keine Jus haſt, kannſt du auch eine Coulis nehmen, haſt du aber keine Jus noch Coulis, und willſt eine Sauce von Bouillon machen, ſo tractire deine Sauce von Mehl, wie ſchon gemeldet iſt: wenn zur Tafel ſervirt wird, nimm den Schlegel aus dem Sud heraus, leg ihn auf ein ſauberes Tiſchtuch, damit

der Sud wohl davon lauſt, hernach thue ihn auf die Schüſſel, thue in die Sauce ein wenig fein geſchnittene Cronawethbeer, ein wenig Bertrameſſig, wie auch den Saft von einer halben Lemoni, hernach richte die Sauce an über den Schlegel, und ſervire ihn zur Tafel.

Un Marcaſſin a la broche aux grattes cul.

Ein Wildſchweins-Friſchling am Spieß mit Hetſchebetſchſauce.

Nimm dieſen Friſchling, nachdem er ſauber geſängt iſt, thue ihn dreſſiren, als wie ein Spanferkel, ſtecke es an den Spieß, und thue es eine Stunde vor dem Anrichten zum Feuer: wenn es anfängt heiß zu werden, ſo thue von dem Zähmer wie auch von dem Schlegel die Haut herunter, hernach thue die Schlegel mit Zimmet und Nägelein ſpicken, thue es zum Feuer, und laß es ſchön braten; die Sauce dazu wird alſo gemacht: thue in einen Kaſtrol eine halbe Bouteille rothen Wein, mit einem Stücklein ganzen Zimmet, und ſetz ihn auf das Feuer, laß ihn kurz einſieden, thue dazu ein wenig braun-fein-geriebene Semmel, hernach wenn er kurz eingeſotten hat, thue dazu eine Portion von eingemachtem Hetſchebetſchmarmolad, wie auch ein Stücklein Lemoniſchalen, rühre es wohl untereinander, und ſtelle ſie auf die Seite, bis es Zeit iſt zur Tafel zu ſerviren, alsdenn ſetz ſie auf das Feuer, und laß ſie aufkochen, thue den Zimmet und die Lemoniſchalen davon, und thue ſie extra in einer Saucière ſerviren. Wenn du dieſe Sauce aber nicht geben willſt, ſo kannſt du

auch

auch eine andere auf folgende Manier geben: ſchneide einen Zwiebel klein von der Hand, hernach thue ein wenig Butter in einen Kaſtrol und einen Löffel voll Mehl, mach es ſchön braun mit ein wenig Zucker, ſo groß, wie eine welſche Nuß, thue hernach die geſchnittenen Zwiebel hinein, und laß es ein wenig darinn paſſiren, hernach füll es an mit ein wenig Jus oder Bouillon, es iſt gleich, thue auch ein Glas rothen Wein dazu, und laß ſie kochen, bis das Mehl wohl verkocht iſt, hernach thue deine Sauce paſſiren, koſte ſie im Salz, ob es recht iſt, thue ein wenig Eſſig dazu, wie auch den Saft von einer halben Lemoni, ein wenig fein geſchnittene Cronawethbeer; iſt es Zeit zu ſerviren, richte deine Sauce alſo warmer auf die Schüſſel, und lege deinen gebratenen Friſchling darauf, und ſervire es zur Tafel; man kann auch die Sauce extra in eine Sauciere geben.

Une ſelle de Chevreuil a la broche ſauces aux Cornichons.

Ein Rehrucken gebraten vor auszuwechſeln mit einer Gurkenſauce.

Nimm einen ſchönen großen Rucken, häute ihn ab, hernach ſpicke ihn ſauber, thue ihn in ein langes Wändlein, thue Eſſig in einen Kaſtrol, thue auch dazu Thymian und Baſilicum, ein wenig Bertram, Zwiebel, Scharlotten, ein wenig gelbe Ruben, Peterſillwurzeln, Zelleri, Bori, auch Salz und Pfeffer, laß es hernach aufſieden, und ſchütte dieſen Eſſig alſo ſiedender über den Zähmer, und dieſes muß geſchehen drey- und viermal, alle-

zeit wenn es wiederum kalt worden iſt, gießt man den Eſſig in einen Kaſtrol ab, läßt ihn aufſieden, und gießt ihn wiederum heißer über den Zähmer, dieſes macht ihn recht mürb; dieſer Zähmer muß eine Stunde vor dem Anrichten zum Feuer kommen, der Marinad davon kommt in die Bratpfanne, wie auch ein Stücklein friſchen Butter dazu, damit mußt du den Zähmer zum öftern begießen, daß er im Saft bleibt. Die Sauce dazu kannſt du alſo machen: Nimm ein halb Dutzend eingemachte Gurken, oder Umurken genannt, welche aber im Eſſig ſeyn müſſen; ſchäle ſie fein ab, ſchneide das Innere davon, ſchneide daraus filé, oder auch eine andere Façon, thue ſie hernach in einen Kaſtrol mit einem Schnitzlein Schunken, wenn du einen haſt, gieß ſo viel Coulis daran, als du Sauce vonnöthen haſt, wie auch ein wenig Bertrameſſig, und laß ſie denn aufkochen, verfaume die Sauce, und ſtelle ſie hernach auf die Seite, bis die Zeit kommt zu ſerviren, alsdenn laß ſie wiederum aufkochen, thue den Schunken davon, und drücke den Saft von einer halben Lemoni dazu, und ſervire ſie. Willſt du aber dieſe Sauce nicht machen, ſo kannſt du nach deinem Belieben folgende machen, welche auch gut iſt: Nimm etliche Scharlotten, ſchneide ſie länglicht in filé, hernach laß ſie nur einen Sud blanchiren, gieß das Waſſer davon, thue ſie hernach in einen kleinen Kaſtrol, wie auch ein wenig feine Kapern, zwey Sardellen fein gehackt, und mit ein wenig friſchem Butter gemiſcht, ein wenig in filé fein geſchnittene Lemoniſchalen, thue auch den Saft

dazu

dazu von einer Lemoni, nimm hernach zwey Löffel voll Coulis dazu, ſetz es auf das Feuer, thue den Zähmer auf die Schüſſel, und wenn die Sauce aufkocht, gieß ſie darüber, und ſervire ſie zur Tafel; dieſe Sauce kannſt du auch von Mehl machen.

Une ſelle de faon de biche a la broche, ſauces aux echalottes.

Ein Hirſchkalb gebraten vor auszuwechſeln.

Das Hirſchkalb muß beyſammenbleiben, die zwey Schlegel mit ſammt dem Zähmer, wenn es klein iſt, aus der Urſache heißen es die Franzoſen einen Saldt; dieſes Hirſchkalb, nachdem es ſchön dreſſirt und geſpickt iſt, tractire auf die nämliche Art, als wie den Rehzähmer, wie wir ſchon gemeldet haben, die Sauce aber kannſt du machen, gleichwie die vom Rehzähmer: anſtatt der Scharlotten und Kapern nimm eingemachte Cucumern, ſchneide ſie in feine filé, mache deine Sauce, gleichwie die andere mit Coulis oder Jus, auch glatt von Mehl, ſervire wie bey dem Rehzähmer, und gieb es zur Tafel.

Un faon de Chevreuil a la broche ſauces aux Capres.

Ein Rehkütz gebraten vor auszuwechſeln.

Dieſes Rehkütz muß ſchön ganz dreſſirt werden, aber nicht geſpickt, ſondern nur mit Speck backtirt werden, man kann auch die Schlegel nur ſpicken, und der vorgemeldte Marinad muß nur einmal dar-

über gegoſſen werden, 3 Viertelſtund vor dem Anrichten muß es zum Feuer kommen, die Sauce dazu: ſchneide Kapern fein, mit 2 Sardellen, wie vorher ſchon gemeldet worden iſt, und mach die Sauce; alsdenn gieb es zur Tafel.

Une Croupière de Cerf a la ſaxonne.

Einen fetten Hirſchzähmer auf ſächſiſch.

Der Zähmer von dem Hirſchen muß der hintere Theil ſeyn, wo das Fette iſt: dieſen nimm, und binde ihn mit Spaget in eine Serviette ein, hernach thue ihn in einen Keſſel, thue daran alle Sorten Wurzeln, Zwiebel, Lorberblätter, Baſilicum, Thymian, eine Handvoll ganze Cronawethbeer, ganzen Pfeffer, Nägelein, Muſcatblüth, haſt du eine alte Bräs, gieß ſie auch dazu, füll es hernach halben Theil an mit Eſſig, und das übrige mit Waſſer, thue eine Hand voll Salz dazu, und ſetz es zum Feuer, laß es ſtät ſieden, ſo lang bis du verſpürſt, daß der Zähmer recht lind iſt, hernach reib ein ſchönes Hausbrod, dieſes muß aber viel ſeyn, unter dieſes Brod mußt du nehmen ein wenig fein geſtoßenen Zimmet, eine Hand voll fein geſtoßenen Zucker, ein wenig fein geſchnittene Cronawethbeer, dieſes Brod mußt du hernach untereinander miſchen: wenn der Zähmer lind iſt, thue ihn aus dem Sud heraus, thue das Serviette davon, richte ihn auf eine Tortenpfanne, gieb wohl acht, daß du die Fette nicht hinweg reiſſeſt, hernach laß auf dem Feuer einen friſchen Butter zergehen, in dieſen rühre hinein 3 rohe Eyerdotter,

mit

mit dieſem Butter begieß den Zähmer, und thue darauf das geriebene Brod, bedecke damit den ganzen Zähmer, und drücke es mit der Hand gut bey, mache es auch ſchön gleich, das Brod darauf muß anderthalb Finger dick ſeyn, mit dem übrigen Butter oder mit einem andern mußt du den Zähmer nochmal begießen, aber ganz ſtät, damit das Brod nicht herunter fällt, auf den Boden thue ein wenig von dem nämlichen Sud, hernach ſetz ihn in einen heißen Bachofen, und laß ihn nach und nach eine ſchöne Farbe bekommen: die Saucen dazu müſſen zweyerley ſeyn, eine ſüße und eine piquante, thue ein wenig Butter in einen Kaſtrol, ſchneid einen Zwiebel, aber nur von der Hand, ſetz ihn auf das Feuer, laß ihn ein wenig anziehen, hernach thue einen Löffel voll ſchönes Mehl daran, und laß es gelb werden, thue an das Mehl einen Schöpflöffel voll Jus oder Bouillon, es gilt gleich, auch ein wenig von dem nämlichen Sud, wo der Zähmer war, ein wenig Eſſig, laß ſie hernach ſieden, faume die Sauce wohl ab, hernach, wenn ſie wohl verkocht hat, paſſire ſie durch ein feines Sieb, thue ſie hernach auf die Seite, bis es Zeit iſt zu ſerviren, zu der andern Sauce thue auch einen friſchen Butter in einen Kaſtrol, auch ein wenig Zucker, ſo groß, als eine welſche Nuß, ſetze ſie auf das Feuer, thue einen Löffel voll Mehl hinein, und laß es wohl gelb werden, fülle ſie hernach auf mit Jus oder Bouillon, thue auch daran ein Quärtlein rothen Wein, ein Stück ganzen Zimmet, laß die Sauce hernach wohl verkochen, nach dieſem paſſire ſie, und thue von einer halben

 Lemo=

Lemoni den Saft dazu; iſt es Zeit zur Tafel, richte deinen Zähmer auf die Schüſſel, und die 2 Saucen gieb in die Saucière, und ſervire ſie extra.

Une Croupiere de Cerf a l'Allemande.

Einen Hirſchzähmer auf deutſch.

Schneide einen kleinen Finger dick Speck und Kräuter: nämlich Scharlotten, Peterſillkraut, Thymian und Baſilicum, ſchneide dieſes alles fein zuſammen, ein wenig Pfeffer, und miſche es unter den Speck, durchſpicke damit den Zähmer, thue ihn hernach in einen Kaſtrol mit etlichen Schnittlein Speck, und eine halbe Maaß rothen Wein, ein Lorberblat, etliche ganze Zwiebel, ſalze ihn auch, gieb dazu gelbe Ruben, Zelleri, Peterſillwurzel, Paſtenat, Bori, hernach decke ihn zu, ſetz ihn auf ein ſtätes Feuer, und laß ihn dünſten, bis er ſchön gelblicht wird, nachmals mache ein Mehl ſchön gelb, mit ſo viel Zucker, als eine welſche Nuß groß, thue dieſes Mehl an den Zähmer, füll es hernach auf mit Jus oder Bouillon, und laß es ſtät kochen, bis der Zähmer lind iſt, nach dieſem thue ihn heraus, ſchöpfe die Fette von der Sauce wohl ab, und paſſire ſie durch ein feines Sieb vor den Zähmer, und ſetz ihn warm, bis es Zeit iſt zu ſerviren; hernach thue an die Sauce etliche ganze Cronawethbeer, wie auch ein wenig fein geſchnittene Lemoniſchalen, den Saft von einer Lemoni, und richte ihn hernach zur Tafel mit ſammt der Sauce.

Un Cuiſſe de Cerf a la braiſe.

Ein Schlegel vom Hirſch in der Bräs.

Dieſen Schlegel kannſt du richten auf die nämliche Manier, als wie den Zähmer, du kannſt ihn auch ſieden auf eben die Art, wie den vorhergehenden Zähmer, nicht anders, als daß er nicht in den Ofen kommt, und die Sauce gieß darüber; man kann auch eine Sauce von Kapern und Sardellen dazu geben.

Un Dindon a la broche a la Sauce.

Einen Indian am Spieß gebraten mit einer Sauce.

Nimm den Indian, ſchlage ihm die 2 Füße voneinander, hernach klemme die Füße zwiſchen eine Thür, und zieh ihn an, bis ſie heruntergehen, ſo werden alle Flechſen von dem Schlegel herausgezogen, ohne das Stück zu lädiren, flammire ihn hernach ſauber, putze ihn, und nimm ihn aus: nimm alsdenn die Leber davon auf ein Schneidbrett, thue dazu etwas Speck, Scharlotten, Peterſill, Baſilicum und Thymian, ein wenig Pfeffer und Salz, ſchneide dieſes fein, hernach thue dazu 3 Eyerdotter, eine eingeweichte Schmollen von einer Semmel, den Saft von einer Lemoni, miſche dieſes alles untereinander, und faſchire den Kropf von dem Indian damit; wenn es alsdenn ſchön dreſſirt iſt, binde auf die Bruſt eine Speckbarte, ſtecke ihn an den Spieß, und ſtreiche hernach ein Papier mit Butter, ſalze es, und verbinde den Indian damit, thue ihn her-

nach zu dem Feuer, und laß ihn in ſeinem Saft ſchön braten und zum öftern begießen: zu der Sauce nimm Kaſtanien, oder Marroni genannt, ſiede ſie aber in einer Pfanne ſchön gleich gebraten, ſchäle ſie hernach ſauber ab, und thue ſie in einen Kaſtrol, nimm auch etliche Bratwürſte, brate ſie, hernach ſchneide ſie in kleine Stücklein, in der Größe, als wie die Kaſtanien, thue ſie auch dazu, du kannſt auch etwas kleine Zwiebeln dazu nehmen, welche aber vorher wohl blanchirt seyn müſſen, thue eine Coulis daran, oder auch eine Sauce von Mehl, wie ſchon gemeldet iſt, ſo viel du Sauce vonnöthen haſt, ſetze ſie auf das Feuer, laß ſie ſo lang ſtät kochen, bis die Kaſtanien lind ſind; iſt es hernach Zeit zu ſerviren, nimm den Indian von dem Spieß, thue alles davon, richte ihn auf die Schüſſel ſauber an, thue den Saft von einer Lemoni in die Sauce, koſte ſie im Salz, gieb ſie über den Indian, und ſervire ihn zur Tafel.

Un Dindon à la broche à l'Italienne farci de Macaroni.

Einen Indian faſchirt auf italiäniſche Manier.

Nimm den Indian, richte ihn, wie vorher gemeldet worden, hernach ſiede ein halb Pfund von den großen Macaroni im Waſſer, und ſalze ſie: wenn ſie lind ſind, gieß ſie ab, nimm ein Stück gekochten Schunken, ſchneide ihn fein, thue ihn in einen Kaſtrol mit einem Stück Butter, paſſire ihn ein wenig auf dem Feuer, hernach thue die Macaroni hinein, rühre es untereinander, reib ein

ein halb Pfund Parmeſankäs, thue ihn auch dazu, miſche es zuſammen mit ein wenig Pfeffer, und faſchire hernach den Indian damit im Kropf und in dem Leib, hernach bardire ihn mit Speck und Papier, wie ſchon vorher gemeldet, zum braten; wenn du ihn zur Tafel ſervireſt, ſo thue anſtatt der Sauce eine gute Jus darunter, ſo iſt er gut zur Tafel zu ſerviren.

Un Dindon a l'Italienne d'une autre Maniere.

Einen Indian auf italiäniſch auf eine andere Maniere

Nimm den Indian, richte ihn, wie ſchon vorher gemeldet worden, hernach nimm ein Pfund Maroni, ſiede und brate ſie, putze ſie ſauber, thue ſie hernach in einen Kaſtrol mit einem Stück friſchen Butter, laß ſie auf einem ſtäten Feuer dünſten, bis ſie faſt lind ſind, ein halb Pfund Bratwürſte, auch nicht gar zu ſehr ausgebraten, ſchneide ſie hernach in kleine Stücke, thue ſie zu den Kaſtanien, ſalze und pfeffere ſie, hernach faſchire den Indian damit, richte ihn zum Braten, wie vorher gemeldet; iſt es Zeit zu ſerviren, thue ihn auf die Schüſſel, und anſtatt der Sauce nichts darunter, als eine gute Jus.

Un Dindon a la broche a l'Angloiſe.

Einen Indian auf engliſch.

Nimm einen Indian, und richte ihn zum Braten, wie ſchon gemeldet worden iſt, aber ohne Faſch, oder deutſch zu ſagen, Füll, und nichts an-

anders als Salz und Pfeffer außen und innen; die Sauce dazu: Nimm Scharlotten, ſchneide ſie länglicht in filé, auch einen Zwiebel auf die nämliche Manier, blanchire dieſe beyde zuſammen im Waſſer, hernach thue es in einen Kaſtrol, nimm auch etliche eingemachte Cucumern, und ſchneide ſie auf die nämliche Manier, auch ein wenig gekochten Schunken oder geräucherte Zunge, ein wenig kleine Kapern, ſiede 2 Eyer hart, nach dieſem thue das Weiße davon, und ſchneide es auch auf die Manier fein, das Gelbe auch dazu klein geſchnitten, ſchneide auch ein wenig Peterſill fein, thue dieſes alles zuſammen in einen Kaſtrol, thue eine Coulis daran, ſo viel du Sauce vonnöthen haſt, und laß es auskochen; iſt es Zeit zu ſerviren, thue deinen Indian auf die Schüſſel, in die Sauce thue den Saft von einer Lemoni, und gieß die Sauce darüber; ſervire ihn alsdenn zur Tafel.

Un Dindon a la broche ſauce Capucine.

Ein Indian mit einer Kreenſauce.

Nimm den Indian, und richte ihn zum Braten, wie vorher gemeldet worden, ohne faſchirt zu werden; die Sauce dazu: nimm ein viertel Pfund Mandeln, und ſchäle ſie ab, hernach thue ſie in einen Mörſer, thue dazu ein Stück Kreen, welcher ſauber abgepuzt ſeyn muß, dieſen ſchneide klein zu den Mandeln, ſtoße alles fein zuſammen, ſchütte ein wenig ſüßen Rahm daran, damit ſie nicht ölicht werden: wenn es recht fein geſtoßen iſt, thue es in einen Kaſtrol mit einem Stücklein friſchen Butter, thue ein wenig feines Mehl dazu,

gieß

gieß eine halbe Maaß ſüßen Rahm daran, rühre es auf dem Feuer ab, bis es anfängt zu kochen, hernach paſſire es durch ein Haartuch, thue es wieder in einen Kaſtrol, daß du es warm behältſt, bis es Zeit iſt zu ſerviren, thue ein wenig Pfeffer und Salz daran, thue die Sauce auf die Schüſſel, und ſervire den Indian mit der Sauce zur Tafel.

Un Dindon a la braiſe ſauca melée.

Einen Indian in der Brås mit einer gemiſchten Sauce.

Dreſſire den Indian, wie ſchon gemeldet worden, mache eine weiße Brås, als nämlich: nimm ein Geſchirr, wo der Indian hineingeht, thue Speck auf den Boden, lege den Indian darauf, die Bruſt in die Höhe, thue dazu einen ganzen Zwiebel, eine gelbe Rube, einen Zelleri, etliche Peterſillwurzeln, eine Paſtenatwurzel, ein Lorberblat, ein wenig Baſilicum und Thymian, von einer Lemoni das Mark Blätleinweis, die Kerne davon, und leg es auf die Bruſt, bedecke ſie hernach mit Speck, thue dazu ein Seidlein weißen Wein, wie auch etwas Bouillon, bedeck ihn hernach mit Papier und einem Deckel, ſtell ihn auf ein ſtätes Feuer, und laß ihn kochen, bis er lind wird. Die Sauce dazu: Nimm Kalbseuter, Bries, ſchneid es klein in ſchöne und gleiche Stücke, und thue es in einen Kaſtrol, wie auch etliche Bratwürſte gebraten und kleine Stücklein geſchnitten, nimm auch dazu etwas Maurachen und Champignons, wenn du ſie haſt, auch etwas friſche oder dürre Tartoffeln: wenn dieſes alles beyſammen iſt, thue die

Coulis

Coulis dazu, und laß es aufkochen; iſt es Zeit zu ſerviren, thue den Indian auf die Schüſſel ohne Fette, thue den Saft von einer Lemoni an die Sauce, und gieb ſie hernach darüber, hernach ſervire ſie zur Tafel.

Une hure de ſaumon ſauces aux Capres hachées.

Ein Kopf von einem Rheinſalm mit einer Kapernſauce.

Nimm den Kopf, thue ihm die Floß heraus, und waſche ihn ſauber, hernach binde ihn mit einem Bindfaden, damit er ſchön beyſammen bleibt, nachdem thue ihn in ein Wändlein, thue dazu Zwiebel und Wurzeln, wie wir ſchon benennet haben, auch Lorberblätter, Baſilicum und Thymian, etliche Nägelein und ganzen Pfeffer, und ein wenig Muſcatblüth, ſalze ihn auch gut, und laß ihn ſtehen, bis eine Stunde vor dem Anrichten, hernach gieß daran Eſſig und Waſſer, ſetz ihn zum Feuer, und laß ihn ſtät ſieden, bis er fertig iſt. Die Sauce dazu: Nimm etliche Scharlotten, ſchneide ſie fein, thue ſie hernach in einen Kaſtrol, und paſſire ſie mit ein wenig Butter, hernach nimm 4 Sardellen, hacke ſie fein ohne Gräten, und thue ſie zu den Scharlotten, nimm etwas Kapern, ſchneide ſie auch fein, und thue ſie dazu, nimm eine Coulis dazu, und laß die Sauce aufkochen, nimm den Kopf heraus auf ein ſauberes Tiſchtuch, damit der Sud gut ablauft, richte ihn an auf die Schüſſel, ſchneide den Bindfaden davon, thue ein wenig Bertrameſſig in die Sauce,

wie

wie auch den Saft von einer Lemoni, gieß die Sauce darüber, und ſervire es zur Tafel.

Un brochet au four.

Einen Hecht im Ofen.

Nachdem der Hecht ſauber geputzt und ausgenommen iſt, drücke ihn mit einem Tuch aus, hernach ſchneide feine Kräuter, Baſilicum, Scharlotten, Thymian und Peterſill, hernach ſalze den Hecht und pfeffere ihn ein wenig, und beſtreiche ihn mit dieſen feinen Kräutern von innen und außen, nach dieſem nimm Sardellen, waſche ſie ſauber, thue ſie in der Mitte voneinander, die Gräten davon, mit dieſen halben Sardellen durchſpicke den Hecht, alsdenn dreſſire den Hecht nach dem Form deiner Schüſſel, lang oder rund, leg ihn hernach in eine verzinnte Tortenpfanne, nimm den Ueberreſt von den Sardellen, hacke ſie klein, und thue ſie hernach in einen Kaſtrol, nimm ein Stücklein Butter dazu und einen guten Löffel voll Mehl, miſche es untereinander, ſchneide dazu zwey Zwiebel in runde Blätlein, thue auch ein wenig Bertrameſſig dazu, oder einen andern, auch das Mark von einer Lemoni Blätleinweis geſchnitten, die Kerne aber müſſen davon, hernach gieb einen Löffel voll Jus dazu, ſetz ſie auf das Feuer, und rühre ſie wohl ab, daß es eine dicke Sauce wird, welche nicht dünn ſeyn darf, ſetze ſie auf die Seite, bis ſie kalt wird, hernach thue alſo kalter die Sauce über den Hecht, daß er überall damit bedeckt iſt, dreyviertel Stunden vor dem Anrichten thue ihn in den Bachofen,

und

und laß ihn braten, bis er eine recht ſchöne Farbe hat; wenn es Zeit iſt zu ſerviren, thue den Hecht auf die Schüſſel, und nimm die übrige Sauce, was auf der Tortenpfanne bleibet, thue dazu ein wenig Coulis, ein wenig Jus oder Bouillon, paſſire ſie durch ein Sieb in einen Kaſtrol, laß ſie aufkochen, thue dazu den Saft von einer Lemoni, und gieb die Sauce unter den Hecht, und ſervire ihn zur Tafel.

Un Brochet a la broche.

Ein Hecht am Spieß gebraten.

Präparire den Hecht, wie vorher ſchon gemeldet worden, ſpicke ihn mit Sardellen, hernach thue ihn auf einer Schüſſel in eine verzinnte Tortenpfanne, ſchneide dazu Zwiebel, das Mark von einer Lemoni, etliche Lorberblätter, gieß daran Provenceröl und ein wenig Bertrameſſig, laß ihn hernach in dieſem Marinad ſtehen 2 oder 3 Stunden, bis es Zeit iſt zum Anrichten: eine Stunde aber zuvor ſtecke ihn an einen kleinen Spieß, binde ihn auf einen großen Spieß, verſieh ihn mit Spagat, daß er nicht vom Spieß fallen kann, lege ihn zum Feuer, und thue den Marinad mit einem Stücklein Butter in die Bratpfanne, begieß ihn damit, bis er eine ſchöne Farbe bekommt. Die Sauce dazu: Mache eine Sauce hachée von Sardellen und Kapern, wie ſchon gemeldet worden, wohl piquant, dreſſire den Hecht auf die Schüſſel, und gieb die Sauce darüber; ſervire ihn alsdenn zur Tafel.

Un Brochet a la Poloniſe.

Einen Hecht auf pohlniſch.

Nimm den Hecht, dreſſire ihn nach dem Form deiner Schüſſel, hernach thue ihn in ein Geſchirr, thue viel Salz daran, auch Zwiebel, gelbe Ruben, Peterſillwurzel, Paſtenat, Zelleri, Bori, Lorberblätter, das Mark von einer Lemoni, Baſilicum und Thymian, hernach laß ihn etliche Stunden ſtehen: wenn es Zeit iſt zum ſerviren, eine Stunde vor der Tafel, gieß Eſſig daran, und friſches Waſſer thue auch dazu, ein Stücklein Butter, ſetz ihn aufs Feuer, und laß ihn ſtät ſieden. Die Sauce dazu: Nimm viel Peterſillwurzel, den Kern heraus, ſchneide hernach die Wurzel in kleine filé, und blanchir ſie ein wenig im Salzwaſſer, hernach thue die Wurzeln in einen Kaſtrol mit einem Stücklein Butter, und laß ſie auf dem ſtäten Feuer dünſten, bis die Wurzeln faſt lind ſind, hernach thue den Hecht aus dem Sud, laß den Sud gut davon ablaufen, leg ihn hernach zu dieſer Wurzel hinein, und laß ihn ein wenig mitdünſten; iſt es Zeit zur Tafel zu ſerviren, ſo nimm den Hecht heraus auf die Schüſſel, und thue zu den Wurzeln ein wenig grün blanchirten Peterſill, legire die Sauce mit 3 Eyerdotter, thue dazu den Saft von einer Lemoni, und gieß ſie über den Hecht; alsdenn ſervire ihn zur Tafel.

Un

Un Brochet au Vin de Champagne.

Einen Hecht mit Champagner Wein.

Nimm den Hecht, und ſpicke ihn ſchön auf dem Rucken mit feinem Speck, nach dieſem richte ihn in ein langes Geſchirr oder Kaſtrol, ſchneide daran zwey Zwiebel, etliche Scharlottenwurzeln, wie ſchon benennet iſt, ein Lorberblat, ein wenig Baſilicum und Thymian, ſalze ihn, gieß daran eine halbe Bouteille Champagnerwein, bedecke ihn mit Speckbarten, und thue ihn hernach in den Bachofen, bis er gekocht iſt, thue ihn nachmals aus dem Ofen, dreſſire ihn auf die Schüſſel, und glaſire ihn mit einer Glace, die Sauce von dem Hecht thue paſſiren, und die Fette wohl davon, hernach kannſt du in einen Kaſtrol Tartoffeln, oder auch Champignons nehmen klein geſchnitten, und mit ein wenig Provenceröl auf dem Feuer paſſiren, thue dazu ein wenig feines Mehl, und gieß die paſſirte Sauce von dem Hecht dazu, laß es ſtät kochen, damit du die Sauce ſauber abſaumeſt und das Oel davon nehmeſt; iſt es Zeit zu ſerviren, legire die Sauce mit 3 Eyerdotter, drücke den Saft von einer Lemoni dazu, gieb die Sauce unter den Hecht, und ſervire ihn alsdenn zur Tafel.

Une groſſe Carpe a la maitre d'hotel.

Einen Karpfen ganzer gebachen.

Nimm den Karpfen, nachdem er ſauber geſchüppt und ausgenommen iſt, richte und ſiede ihn, als wie den Hecht auf pohlniſch oder blau geſot-

geſotten, hernach thue ihn aus dem Sud und laß ihn kalt werden, nach dieſem thue 2 ganze Eyer und auch 2 Dotter zuſammen, thue ſie untereinander abſchlagen, hernach nimm fein geriebene Semmelbröſel, miſche ein wenig fein Mehl darunter, thue den Karpfen mit den Eyern ſchön beſtreichen, und mit dieſen Semmelbröſeln beſtreuen, nimm ein Geſchirr nach der Größe deines Karpfens, thue Schmalz hinein, laß es heiß werden, und thue ihn ſtät ausbachen, daß er eine ſchöne Farbe bekommt, bache einen grünen Peterſill dazu aus, thue den Karpfen auf die Schüſſel, garnire den Peterſill herum und ſervire ihn zur Tafel: du kannſt extra eine Sauce von Kapern in einer Saucière dazu geben.

Une Carpe a la matelotte.

Einen Karpfen ſchwarz geſotten.

Du mußt haben einen Karpfen, einen Hecht, eine Forelle, eine Schleyen, einen Aalfiſch, etliche Perſchling, wenn dieſe Fiſche alle ſauber abgeſchüppt und ausgenommen ſind, ſchneide ſie rund in kleine Stücke, ſetze viel Waſſer ſtark geſalzen auf das Feuer und laß ſieden, hernach thue alle dieſe Stücklein Fiſch hinein, und laß einen Sud aufthun, nachdem thue ſie wiederum heraus in ein friſches Waſſer, und nimm alle dieſe Stücklein Fiſche, thue die Nebengraten ſauber davon, richte ſie hernach in einen Kaſtrol, thue auch dazu Zwiebel, von allen Sorten Wurzeln, wie ſchon gemeldet worden, Baſilicum, Thymian, ein Lorberblat, thue ihn ſalzen, auch ein wenig pfeffern,

Stadtbibliothek Augsburg

gieß eine Bouteille Burgunder-Wein daran, laß ſie hernach ſtehen; die Sauce dazu thue in einen Kaſtrol mit friſchen Butter, mache ein paar Löffelvoll Mehl ſchön braun mit ſo viel Zucker, als eine welſche Nuß groß, thue eine Jus darauf, wie auch ein wenig Eſſig, laß die Sauce aufkochen, hernach thue dazu ein Quärtlein ſchweinernes Blut, oder auch von einem Geflügel das Blut, und laß es hernach kochen, bis es dick wird, nach dieſem paſſire die Sauce durch ein Haartuch, und thue ſie kalt an den Fiſch, hernach kannſt du 6 oder 8 große Krebſe abſieden und nach dem auslöſen, als wenn du ſie wollteſt im Rahm machen, dieſe Krebſe thue wiederum in den Sud, damit du ſie warm erhalteſt, thue auch 24 kleine Zwiebeln ſauber putzen, und in einer Bräs ſchön weiß und lind ſieden laſſen, 3 viertel Stund vor dem Anrichten ſetze den Fiſch auf einen ſtarken Windofen, und laß ihn kochen, bis du ſieheſt, daß die Sauce eingekocht iſt, wie ſie ſeyn ſoll, hernach nimm den Fiſch Stückleinweis heraus, thue ihn ſchön auf die Schüſſel rangiren, drücke in die Sauce den Saft von einer Lemoni, und paſſire hernach die Sauce durch ein Sieb an den Fiſch, hernach nimm die Krebſe warmer aus dem Sud, und lege ſie auf den Fiſch herum, die kleine Zwiebel nimm trocken heraus aus der Bräs, garnire den Fiſch damit, und ſervire ihn recht warmer zur Tafel.

[library stamp]

Une Carpe a la Neubauer.

Einen Karpfen ſchwarz auf neubaueriſch.

Nimm den Karpfen, wenn er geſchüppt und ausgenommen iſt, thue ihn in Stücke zerſchneiden, rangire ihn in einen Kaſtrol, thue Salz darauf, wie auch etliche Zwiebel und Scharlottenwurzeln, Thymian und Baſilicum, ſchütte Eſſig darüber, und laß ihn ſtehen, bis es Zeit iſt zu ſerviren. Die Sauce dazu: Thue Butter in einen Kaſtrol, wie auch 2 Löffel voll Mehl mit ſo viel Zucker, als eine kleine Nuß, mache das Mehl ſchön gelb, hernach paſſire einen geſchnittenen Zwiebel darein, füll es auf mit Jus oder guter Bouillon, thue dazu ein wenig Baſilicum und Thymian, auch ein Seidlein rothen Wein, laß die Sauce aufkochen, hernach thue ein Quart ſchweinernes Blut dazu, nach dieſem thue die Sauce zu Zeiten rühren, und laß ſie ſo lang kochen, bis die Sauce dicklicht wird, hernach thue ſie durch ein Haartuch paſſiren, und laß ſie ſtehen, nimm 30 kleine Zwiebeln, thue ſie ſchön weiß putzen und blanchiren, und lind ſieden in Bouillon und Eſſig, thue auch Peterſill Blätleinweis pflücken, blanchire ihn im Waſſer, hernach thue ihn trocken auf behalten, ſchneide Lemoniſchalen fein länglicht, und lege alles a parte; eine halbe Stunde vor dem Anrichten thue noch friſches Waſſer an den Karpfen gießen, ſetz ihn auf das Feuer und laß gar ſieden, hernach thue die Stücke heraus auf ein Tiſchtuch legen, damit ſie trocken werden, thue ſie hernach auf die Schüſſel rangiren, und ſetz die Schüſſel warm, mache die

Sauce warm, thue daran ein wenig Bertrameſſig und den Saft von einer Lemoni, gieß die Sauce über den Karpfen, thue darauf die fein geſchnittenen Lemoniſchalen, wie auch den blanchirten Peterſill auf den Fiſch Blätleinweis austheilen, hernach thue die kleinen Zwiebel auch trocken oben auf herum legen, und gieb ihn recht warmer zur Tafel. Wo ich ihn gemacht habe, iſt er jederzeit für gut befunden worden.

Un d'Eturgeon aux Anchois.

Ein Stück Hauſen mit Sardellen.

Nimm das Stück Fiſch, durchſpicke es mit Sardellen, hernach lege es in eine Schüſſel, ſchneide daran Wurzeln, thue auch Kräuter dazu, wie auch eine Lemoni und ein paar Lorberblätter, Salz und Pfeffer, wie ſchon bey denen andern gebratenen Fiſchen iſt gemeldet worden, gieß Provenceról daran, und laß ihn ſtehen, bis eine Stunde vor dem Anrichten, hernach ſteck das Stück an den Spieß, und laß es ſchön braten; mit dem Oel und Kräutern, was dabey iſt, mußt du den Fiſch begießen, zu der Sauce nimm die übrigen Sardellen, thue ſie klein hacken, miſche ein wenig friſchen Butter darunter, thue es hernach in einen Kaſtrol, und thue Coulis dazu, laß die Sauce auch kochen, drücke den Saft von einer Lemoni hinein, und gieß ein wenig Bertrameſſig darauf, lege das gebratene Stück Fiſch in die Schüſſel, und gieb die Sauce darüber; alsdenn ſervire zur Tafel.

Une

Une Truite ſaumonnée

Eine Lachsforelle mit Sauce.

Nimm die Forelle, nachdem ſie ausgenommen iſt, thue ſie einrichten in Corbuillon, als wie den Karpfen zum ſieden, auf die nämliche Manier. Die Sauce dazu: Nimm friſche Triffel, ſchneide ſie fein rund in einen Kaſtrol, thue dazu ein wenig Provenceröl, und nur einen kleinen Geruch von Knoblauch, der muß nur mit dem Meſſer fein zerrieben werden, paſſire es auf dem Feuer, auch nur ein wenig, hernach thue Coulis dazu und ein wenig Wein, laß die Sauce ſieden, thue auch dazu ein paar Kalbsbries in kleine runde Stücklein geſchnitten, ein paar Kalbseuter, Hühnerlebern, wenn du einige haſt, Krebsſchweife, laß alles dieſes kochen: wenn deine Forelle geſotten iſt, thue ſie herauslegen auf ein Tiſchtuch, daß der Sud davon geht, lege ſie hernach auf die Schüſſel, thue von einer Lemoni den Saft in die Sauce drücken, und richte die Sauce über die Forellen, und ſervire ſie zur Tafel. Wenn du dieſe Sauce nicht machen willſt, kannſt du auch Sauce hache dazu geben von Kapern, Sardellen, und Scharlotten, oder auch eine grüne Sauce von Senfblättern kalter, dieſe aber mußt du hernach extra geben; eine engliſche Sauce iſt auch gut dazu, wie ſchon gemeldet worden.

Un Loutre.

Eine Fiſchotter zu richten.

Nimm die Fiſchotter, nachdem ſie ausgezogen

iſt, und thue ihn ſchneiden in kleine Stücke wie du willſt, hernach thue dieſe Stücke in ein Geſchirr, thue daran Wurzeln und Kräuter, wie bey den Fiſchen ſchon gemeldet iſt, wie auch Zwiebel und Scharlotten, Salz und Pfeffer, gieß Eſſig daran, und laß über Nacht liegen: wenn du ſie zurecht machen willſt, ſo nimm einen Kaſtrol, thue unten Speck auf den Boden, und thue die Otter hinein, wie auch alle Wurzeln und Kräuter, (den Eſſig aber nicht) auch ein Stücklein guten Schunken, wenn du einen haſt, gieß daran eine halbe Bouteille Burgunder-Wein, hernach deck ſie zu, und ſetz ſie auf ein ſtätes Feuer, laß ſie langſam dünſten, wenn ſchier keine Sauce mehr iſt, mache einen Löffel voll Mehl gelb, und fülle es mit Jus an, laß es aufſieden, und ſchütte ſie an die Fiſchotter, laß ſie kochen, bis ſie lind iſt, hernach thue ihn Stückleinweis heraus in einen saubern Kaſtrol, thue die Fette von der Sauce ſauber herunternehmen, und paſſire die Sauce durch ein Haarſieb an die Otter, ſetz ſie warm, bis es Zeit iſt zu ſerviren, drücke den Saft von einer Lemoni in die Sauce, und richte an zur Tafel.

Un paté de Begaſſes.

Eine Paſtete von Waldſchnepfen.

Nimm die Schnepfen, nachdem ſie ſauber flammirt und geputzt ſind, thue ſie ausnehmen, thue den Schnepfenkoth auf ein Schneidbrett, die Schnepfen thue dreſſiren, hernach ſchneide Schunken und Speck klein und länglicht, thue darunter feine Kräuter, wie wir ſchon gemeldet haben, Pfeffer und

Salz,

Salz, thue die Schnepfen damit ſpicken, hernach lege ein paar Speckbarten auf den Boden in einen Kaſtrol, lege die Schnepfen hinein, thue ſie ſalzen und pfeffern, thue ein Glas rothen Wein dazu, einen Zwiebel und ein Lorberblat, deck ſie zu und ſetz ſie auf ein ſtätes Feuer, und laß ſie halb dünſten, hernach thue ſie vom Feuer, und laß ſie kalt werden: zu dem Schnepfenkoth nimm Speck, Scharlotten, Thymian, friſche Triffel, Champignons, Pfeffer und Salz, auch ein wenig Peterſill, und ſchneide alles fein; den Teig zu machen, nimm ein ſchönes Mehl auf ein Pfund, ein halb Pfund Butter, 5 Eyerdotter, einen ſauren Rahm, mache den Teig mit an: willſt du die Paſtete dreſſiren, ſo muß der Teig feſt ſeyn, willſt du aber eine Schöſſelpaſtete machen, ſo darf er nicht ſo feſt ſeyn, thue ein Blat auswalgen, und lege es auf die Tortenpfanne, hernach thue den Faſch darauf, nach dieſem rangire die Schnepfen drauf, bedecke ſie mit Speck, thue den Saft, der im Kaſtrol von den Schnepfen geblieben iſt, auch dazu, und decke es mit einem andern Blat von Teig zu, mache hernach etwas Zierrathen darauf nach deinem Gutdünken, beſtreiche ſie mit Eyer, und laß ſie anderthalb Stunden im Ofen bachen, daß ſie eine ſchöne Farbe bekommt. Die Sauce dazu: Nimm ein wenig gute Coulis, ſetz ſie auf das Feuer, bis ſie kocht, hernach thue den Saft von einer Lemoni hinein; iſt es Zeit zu ſerviren, ſchneide den Deckel auf, thue den Speck davon, und auch den Teig herum, welcher naß iß, thue die Sauce darüber gießen, ſo wird ein wenig Fette

in die Höhe gehen, ſchöpfe ſie mit einem kleinen Löffel ab, hernach ſchüttle ein wenig, und ſervire ſie zur Tafel.

Un paté de Becaſſines.

Eine Paſtete von Mooßſchnepfen.

Dieſe Paſtete machſt du auf die nämliche Art, wie ſchon gemeldet iſt, nicht weniger und nicht mehrer, nur nicht ſo lang darf ſie im Ofen bachen.

Un paté de Faiſand.

Eine Paſtete von Faſanen.

Nachdem die Faſanen flammirt und geputzt, auch ausgenommen ſind, ſo thue ſie mit kleinen Schunken und Speck ſpicken, und auf die nämliche Manier einrichten, als wie die Schnepfen, zum Faſch aber nimmſt du ein wenig Kalbfleiſch in einen Kaſtrol, wie auch einen Speck, feine Kräuter, Salz und Pfeffer, thue es auf dem Feuer paſſiren, bis das Fleiſch weiß wird, hernach thue es auf das Schneidbrett, thue die Leber von dem Faſanen roher dazu, ſchneide es fein, hernach mache die Paſtete, wie bey dem Schnepfen, und laß ſie auch ſo lang im Ofen ſtehen und bachen, mache auch die nämliche Sauce dazu, aber nimm friſche Tartoffeln oder Champignons zu der Sauce Blätleinweis geſchnitten, und ſervire ſie zur Tafel, ſie wird gut ſeyn, ſie iſt auch überall probabel befunden worden.

Un paté de Perdrix.

Eine Paſtete von Rebhühnern.

Dieſe Paſtete wird auf die nämliche Art, wie die Faſanenpaſtete gemacht.

Un paté de Perdrix rouges.

Eine Paſtete von rothen Feldhühnern.

Dieſe Paſtete wird wie die vorhergehende gemacht.

Un paté de Gelinottes.

Eine Paſtete von Haſelhühnern.

Dieſe Paſtete wird auch gemacht auf die Façon wie die andern.

Un paté de Sarcelles.

Eine Paſtete von kleinen Wildenten.

Dieſe wird gemacht, wie die ſchon oben gemeldte, nur im kochen muß ſie etwas länger im Ofen ſtehen, weil die Enten etwas härter ſind.

Un paté de Canards.

Eine Paſtete von Wildenten.

Dieſe wird auch auf die Art gemacht, aber im Bachofen muß ſie länger bachen, weil ſie etwas ſtärker ſind; du kannſt allezeit die nämliche Sauce geben, wenn du die Tartoffeln haſt, ſo nimm ſie dazu.

Un paté de Vaneaux.

Eine Paſtete von Geiwitzen.

Wird auch auf die nämliche Manier gemacht, als wie die Wildenten.

Un paté de Coq de bruyere.

Eine Paſtete von Auerhahnen.

Un paté de poule de bruyere.

Eine Paſtete von einer Auerhenne.

Dieſe Paſteten werden auf die nämliche Manier gemacht, nur müſſen ſie 4 Stunden im Ofen bachen, weil ſie etwas hart und ſtark ſind, die nämliche Sauce wird auch dazu gemacht.

Un paté d'oie ſauvage.

Eine Paſtete von einer Wildgans.

Nachdem ſie ſauber flammirt, geputzt und dreſſirt iſt, mußt du den Speck und Schunken etwas dicker ſchneiden und damit ſpicken, hernach thue ſie einen Tag vorher in heiſſem Eſſig beizen, mit Kräuter, Zwiebel und Lorberblätter, und dieſen 3mal heiß darüber gießen, nach dieſem mache ſie zurecht in einer Paſtete, als wie die andern vorhergemeldten, ſie muß aber 5 Stunden im Ofen bachen, die Sauce wird auf die nämliche Manier gemacht, und zur Tafel ſervirt.

Un paté de Cailles.

Eine Paſtete von Wachteln.

Dieſe Paſtete wird gemacht auf die nämliche Manier, als wie die Rebhühnerpaſtete.

Un paté de Francolins.

Eine Paſtete von Haſelhühnern.

Wird auch auf die nämliche Art gemacht.

Un paté de Macreuſes.

Eine Paſtete von halber Art von Wild-enten.

Dieſe Paſtete wird auf die nämliche Manier gemacht, als wie die mit Wildenten.

Un paté de poules d'eau.

Eine Paſtete von Waſſerhühnern.

Dieſe, nachdem ſie ſauber geputzt und ausgenommen ſind, ſchneide in Viertel, und thue ſie einen Tag vorher in Eſſig, Kräuter, Pfeffer und Salz einmarginiren, hernach mache ſie zurecht in die Paſteten, wie auch den Faſch, auf die nämliche Manier, wie vorher ſchon gemeldet iſt, der Eſſig aber bleibt davon weg, und die Paſtete darf nicht ſo lang im Ofen bleiben, es wird auch die nämliche Sauce dazu gemacht.

Un paté de Ramiers.

Eine Paſtete von Wildtauben.

Dieſe muß gemacht werden, als wie die Paſtete von der Wildgans, muß auch den Tag vorher in heiſſem Eſſig gebeizt, und alles dazu genommen und gemacht werden auf die nämliche Manier.

Un

Un paté de Tourels.

Eine Paſtete von kleinen Turteltauben.

Wird gleichermaſſen ſo gemacht, als wie oben ſchon gemeldet worden.

Un paté de Grives.

Eine Paſtete von Droſſeln.

Dieſe wird gemacht auf die nämliche Manier, gleichwie die andern, aber einmarginirt iſt nicht nöthig, gleichwie die Wachtelpaſteten, dieſe Paſtete aber darf im Bachofen nicht länger bachen, als eine Stunde.

Un paté de Paon.

Eine Paſtete von Pfauen.

Wird auf die nämliche Manier gemacht, gleichwie die Paſtete von Faſanen.

Un paté de Lapins.

Eine Paſtete von Caninchen, oder wilden Künighaſen.

Nachdem ſie ausgezogen ſind, ſchneide ſie in ſchöne Stücke, und thue die Stücke mit Speck und Schunken und feinen Kräutern, wie man ſchon gemeldet hat, durchſpicken, thue hernach in einen Kaſtrol ein paar Speckbarten, lege dieſe Stücke dazu, wie auch ein paar Zwiebel, ein Lorberblat, ein Seidlein weißen Wein, thue es pfeffern und ſalzen, und ſetz es auf ein ſtätes Feuer, laß es einkochen, bis es ſchier keine Sauce mehr hat. Den

Faſch

Faſch mache von Kalbfleiſch mit etlichen rohen Lebern von Geflügel, der Teig wird gemacht, wie bey den andern Paſteten, die Sauce machſt du auch auf die nämliche Manier, gleichwie bey den andern Paſteten.

Un paté de Levreauts.

Eine Paſtete von jungen Haſen.

Wird auf die nämliche Manier gemacht, gleichwie die von Künighaſen, aber im Kochen muß man ſich in obacht nehmen, daß man ſie nicht zu viel kochen, und auch, daß man ſie nicht ſo lang im Ofen bachen läßt.

Un paté de Lievre.

Eine Paſtete von alten Haſen.

Dieſe kannſt du machen die filé auszulöſen, oder auch in kleine Stücke ſchneiden, er muß aber einen Tag vorher gebeizt werden, und hernach wird er geſpickt mit groben Speck, und auch vorher auf dem Feuer gedünſtet, die Paſtete wird gemacht auf die nämliche Manier, wie ſchon gemeldet worden die andern zu machen.

Un paté de Cerf.

Eine Paſtete von einem Hirſchen.

Nimm einen Schlegel von dem Hirſch, oder einen Zähmer, löſe die Filé aus, thue ſie abhäuteln, thue die Filé mit groben Speck, Schunken und feinen Kräutern gemiſcht, durchſpicken, hernach laß es einen Tag vorher in Marinad beizen, nach dieſem thue die Filé einrichten in einen Kaſtrol mit

Speck

Speck und ein Seidlein rothen Wein, Zwiebel, Lorberblat, Salz und Pfeffer, ſetz es auf das Feuer und laß es dünſten, bis es ſchier halb gekocht iſt, den Faſch dazu mache auf die nämliche Manier, als wie ſchon gemeldet worden bey den andern Paſteten, nichts anders, als daß du anſtatt dem Kalbfleiſch von dem Hirſchfleiſch nehmeſt, und thuſt unter den Faſch ein wenig Kapern und 3 Sardellen. Die Sauce dazu: Nimm einen Butter in einen Kaſtrol, thue einen Löffel voll Mehl gelb machen, hernach thue ein wenig rothen Wein und Jus hinein, und laß die Sauce wohl verkochen, nachdem thue ſie durch ein feines Sieb paſſiren; iſt es Zeit zu ſerviren, thue ein wenig ganze Lemoniſchalen hinein, damit es einen Geſchmack davon bekommt, drücke den Saft von einer Lemoni hinein, thue die Schalen davon, und gieb dieſe Sauce in deine Paſtete.

Un paté de Chevreuil.

Eine Paſtete von einem Reh.

Dieſe Paſtete wird auf die nämliche Manier gemacht, als wie dieſe von Hirſchfleiſch.

Un paté de Daim.

Eine Paſtete von Gemſen.

Wird auch auf die nämliche Manier gemacht, als wie die vom Reh.

Un paté au fuſée.

Eine Gateau von Haſen.

Nimm das Fleiſch von 2 Haſen, dieſe wohl abgehäut, thue dieſes auf ein Schneidbrett, nimm dazu Scharlotten, einen Zwiebel, Peterſill, ein wenig Baſilicum und Thymian, Pfeffer und Salz, ſchneide dieſes alles zuſammen recht fein, hernach ſchneide ein und ein halb Pfund Speck klein gewürfelt, thue ihn dazu, nimm eine halbe Bouteille rothen Wein, und thue ihn dazu, miſche alles wohl zuſammen, hernach mache dein Blatt zu der Paſtete, oder auch thue ſie dreſſiren, wie du willſt, mache aus dem Faſch einen Balon, lang oder rund, wie du deiner Paſtete den Form geben willſt, thue dieſen Balon in die Paſtete, bedecke ihn oben mit Speck, und formire die Paſtete, thue ſie in den Ofen, und laß ſie 4 Stunden bachen: die Sauce dazu mache, wie die ſchon gemeldet iſt bey der Rehpaſtete; du kannſt dieſen Balon auch ſerviren ohne Teig: nimm einen Kaſtrol lang oder rund, wie deine Schüſſel iſt, bedecke das Kaſtrol rings herum mit Speck, thue hernach den Faſch oder Balon wohl zuſammen gepreßt hinein, thue es 4 Stunden in den Ofen; wenn es Zeit iſt zu ſerviren, thue den Gateau, (Hernachmals genannt) auf die Schüſſel ſtürzen, thue den Speck davon, und gieb die Sauce darüber, wie ſchon gemeldet iſt bey den Paſteten.

Un paté de Cerf en fuſée en caſſerole.

Einen Gateau von Hirſchfleiſch im Ofen.

Dieſer wird auf die nämliche Manier gemacht, als wie dieſer von Haſen, wie auch die Sauce.

Une Timballe de Macaroni au fromage Parmeſan.

Eine Paſtete von Macaroni mit Parmeſankäs.

Nimm ein Pfund große Macaronennudel wie einen Finger dick, und thue ſie in vielem Waſſer ein wenig Salz abſieden, bis ſie lind ſind, hernach thue ſie abgießen, daß das Waſſer davon kommt, und nimm ein Stücklein gekochten Schunken, thue ihn recht fein ſchneiden, thue dieſen geſchnittenen Schunken hernach in einen Kaſtrol mit einem Stück friſchen Butter, laß ihn auf dem Feuer ein wenig paſſiren, thue die Macaroni hinein und laß ſie auch ein wenig anziehen auf dem Feuer, und rühre ſie mit einem Löffel herum, gieß ſüßen oder ſauren Rahm daran, und laß ſie aufſieden, hernach thue ſie vom Feuer, bis ſie kalt werden; nimm einen Kaſtrol, thue ihn mit ein wenig friſchen Butter beſtreichen, den Teig machſt du, wie bey den andern Paſteten, kannſt ihn etwas mürber machen, nimm den Teig ganz wenig, thue ihn mit der Hand ganz fein auswirken, wie man pflegt die Regenwürmer auf bairiſch zu machen, hernach fange in der Mitte von dem Kaſtrol an zu belegen in der Runde, bis der ganze Kaſtrol innen bedeckt

iſt, hernach thue ein dünnes Blat austreiben, thue das belegte ein wenig mit Eyern beſtreichen, und thue das Blat hinein, hernach thue ein halb Pfund geriebenen Parmeſankäs in die Macroni, ein wenig Pfeffer, ein wenig Salz, rühre es untereinander, thue ſie hernach in den Kaſtrol, welchen du mit Teig beleget, bedecke es von dem Teig mit einem Deckel, thue es oben herum zwicken, mache in die Mitte ein kleines Löchlein, thue es auch oben beſtreichen mit Eyern, und thue ſie hernach anderthalb Stunden vor dem Anrichten in den Bachofen, und laß es ſchön ſtät ausbachen, damit ſie eine recht ſchöne Farbe bekömmt; iſt es Zeit zu ſerviren, nimm es aus dem Ofen, thue ſie auf die Schüſſel ſtürzen, und ſervire ſie zur Tafel.

Une Timballe idem aux Coulis.

Eine Kaſtrolpaſtete von Macroni.

Die Macroni werden auf die nämliche Manier gemacht, gleichwie die mit Rahm, nichts anders, als anſtatt den Rahm nimmſt du eine gute klare Coulis, und mache den Timball, gleichwie dieſen, von Rahm, thue ihn auch auf die nämliche Manier bachen, und zur Tafel ſerviren.

Une Timballe idem a la Romaine.

Eine Kaſtrolpaſtete auf romaniſch.

Die Macroni werden gemacht auf die nämliche Manier, als wie ſchon gemeldet worden, aber mit ſüßen Rahm, und auch dazu etliche in kleine Stücklein geſchnittene Kalbsbrüs, wie auch Kalbsenter, kleine Lammsbrüslein, Hühnerlebern, Tartuffeln

und Mauerachen, dieſes muß alles mit der Macroni einpaſſirt werden, und hernach mit geriebenen Parmeſankäs zurecht gemacht werden, als wie die andern; der Teig dazu iſt der nämliche, nur daß ein Zucker darunter kommt, und wird gemacht auf einer Tortenpfanne, gleichwie eine Paſtete, oben wird ſie beſtrichen mit Eyern, und mit Zucker beſtreuet, im Bachen aber muß man beobachten, daß ſie eine ſchöne Farbe bekommt.

Une Timballe idem a la Genoiſe.

Eine Kaſtrolpaſtete auf genueſiſch.

Anſtatt der Macroni mache einen Nudelteig, aber nur von Eyerdottern, hernach ſchneide daraus lange Bündlein einen kleinen Finger breit, und thue es auf die nämliche Manier richten, gleichwie die Macroni zu der Paſtete, als wie dieſe mit ſüßem Rahm, auch auf dem nämlichen Form bachen und ſerviren.

Une Timballe idem a l'Allemande.

Eine Kaſtrolpaſtete auf deutſch.

Du machſt auch einen Nudelteig, und anſtatt der Macron ſchneide kleine Flecklein, (welche klein viereckigt ſeyn müſſen) daraus, und mache es auf die nämliche Manier, wie die vorher ſchon bemeldten Kaſtrolpaſteten, du kannſt auch anſtatt dem Schunken einen geräucherten Fiſch nehmen.

Flecks au fromage Parmeſan.

Eine Flecklein paſtete in Raif.

Die Flecklein thue richten, als wie ſchon vorher gemel-

gemeldet iſt, auf die Schüſſel, aber wo du ſervi-ren willſt, mache einen Raif herum von harten gebrühten Teig, damit er hält, dieſer muß ſeyn 3 Finger hoch, und ſchön gezwickt, und mit Eyern be-ſtrichen, du mußt den Raif bey dem Feuer hart werden laſſen, hernach thue die Flecklein hinein, das dem Raif gleich iſt, ſtreue oben darauf einen Parmeſankäs, ſetze die Schüſſel auf ein Blech in den Ofen, daß es eine ſchöne Farbe bekommt, und ſervire ſie hernach zur Tafel.

Macaron a la même Maniere.

Macroni auf die nämliche Manier.

Die Macroni, die du machſt zu der Kaſtrolpa-ſtete, kannſt du auch auf die nämliche Art in die Schüſſel machen mit dem Raif.

La Seigne a la même Maniere.

Große Fleck auf die nämliche Manier.

Man macht einen Nudelteig mit ganzen Eyern, und ein klein wenig ſüßen oder ſauren Rahm dazu, hernach mache deine Nudelflecke daraus, ſo dünn ausgetrieben, als es ſeyn kann, hernach ſchneide mit dem Bachrädlein halbe Hand groß Flecke daraus, ſetz auf das Feuer, nimm viel Waſſer zum ab-ſieden, richte einen geriebenen Parmeſankäs, wie auch einen fein geſchnittenen Schunken, hernach thu die Flecken in der Breite in das ſiedende Waſſer, daß ſie nicht zuſammenbachen, laß ſie etliche Waal aufkochen, und thue ſie wiederum heraus in das friſche Waſſer, alsdenn lege ſie trocken auf ein Sieb, daß das Waſſer wohl davon geht, und

 nimm

nimm die Schüſſel, wo der Raif darauf gemacht iſt, ſtreue ein wenig Parmeſankäs, wie auch von dem fein geſchnittenen Schunken hinein auf den Boden, und gieß etliche Eßlöffel voll ſauren Rahm hinein, ein wenig Salz und Pfeffer, lege hernach eine Lege von dem Fleck darein, und auf die Fleck mache das nämliche, als wie du angefangen haſt, und dieſes allezeit ſo fort, bis der Raif voll iſt, oben darauf iſt das letzte der Parmeſankäs und ein wenig friſcher Butter, ſetz ſie hernach auf ein Blech in den Ofen, daß es eine ſchöne Farbe bekommt, hernach ſind ſie fertig zum ſerviren.

La Saigne a la Napolitaine.

Große Fleck auf neapolitaniſch.

Dieſe Flecke machſt du auf die nämliche Manier, nicht anders, als anſtatt dem ſauren Rahm muß es eine gute und ſtarke Jus von Rindfleiſch ſeyn, und werden eingerichtet ohne Schunken, nichts anders, als Käs und Jus, auch ein wenig friſcher Butter, und richte es auf die nämliche Manier ein, und ſetz ſie in den Ofen, aber nicht zu heiß, ſondern ſie müſſen nur dünſten durchaus, ſo ſind ſie fertig zu ſerviren.

Raviolles a la Genoiſe.

Raviollen auf genueſiſch.

Mache einen Teig mit Mehl, ein ganzes Ey, ein klein wenig friſchen Butter und ein wenig Salz, mache ihn an mit friſchem Waſſer, und arbeite ihn gut mit der Hand, der Teig muß ehender etwas lind als ſtark ſeyn, hernach wird er fein aus-

ausgetrieben, ſo fein, als es möglich ſeyn kann, man kann ihn auch mit der Hand recht fein ausziehen: zu der Fülle nimm Spinat oder Mangoltkraut, es gilt gleich, dieſes thue blanchiren und recht fein ſchneiden, hernach ſchneide einen Zwiebel auch recht fein, thue ihn in einen Kaſtrol mit ein wenig friſchen Butter, laß die Zwiebel auf dem Feuer paſſiren, thue den Spinat oder das Mangoltkraut auch dazu hinein, ein wenig Pfeffer, Salz, und ein wenig Muſcatnuß, laß es alles auf einem ſtäten Feuer zuſammendünſten, hernach thue es vom Feuer, und laß es kalt werden, thue dazu ſo viel Milchdopfen, als das Grüne ausmacht, wie auch eine Hand voll geriebenen Parmeſankäs, etliche Eyerdotter, thue es gut untereinander rühren, und mache hernach kleine Schnitt Karpfel davon, und thue ſie hernach im Waſſer abſieden, und richte ſie ein auf die Schüſſel in den Raif, gleichwie die auf neapolitaniſch, ſetz ſie auf ein Blech, und laß ſie im Ofen ſtät dünſten, gleichwie die vorhergemeldten, ſo ſind ſie hernach auch fertig zu ſerviren.

Une Tourte de Poulets fricaſſées.

Eine Paſtete von Butterteig mit Hühnern.

Nimm die Hühner, thue ſie zerſchneiden Gliederweis, wie ſichs gehört, hernach blanchire ſie im Waſſer, thue ſie heraus und ſieh nach, ob ſie recht ſauber geputzt ſind, thue ſie in einen Kaſtrol mit friſchem Butter, und einen ganzen Zwiebel, ſetz auf das Feuer, und laß ſie paſſiren, ſtaube ein

weni ; feines Mehl daran, und fülle ſie mit einem friſchen Waſſer auf, ſetze ſie auf einen gähen Windofen, laß ſie ſtark einkochen, hernach ſetz ſie vom Feuer hinweg, thue die Hühner in einen andern ſaubern Kaſtrol, und paſſire die Sauce durch ein Sieb daran, laß ſie hernach ſtehen, bis es Zeit iſt zu ſerviren, thue 3 oder 4 friſche Eyerdotter mit ein wenig ſüßem Rahm in ein kleines Geſchirr durch ein Haarſieb paſſiren, ſchneide auch etwas Peterſill recht fein; iſt es Zeit zu ſerviren, ſetze die Hühner auf das Feuer, laß ſie aufkochen, hernach thue den Peterſill hinein, wie auch das Gelbe von den Eyern, thue es beſtändig rühren auf dem Feuer, daß ſie nicht zuſammenlaufen, kochen dürfen ſie nicht, ſondern ſie müſſen nur legirt ſeyn, thue ſie vom Feuer, drücke den Saft von einer Lemoni hinein und ſalze ſie, hernach ſchneide den Deckel heraus von der Paſtete, thue das Papier heraus und den innern naſſen Teig, und richte hernach die Hühner hinein, decke ſie wiederum zu, und ſervire ſie zur Tafel.

Une Tourte de Poulets au roux aux Citrons.

Eine Paſtete mit Hühnern braun gemacht.

Die Paſtete wird gemacht von dem nämlichen Teig und auf die nämliche Manier, wie vorher ſchon gemeldet worden, die Hühner, nachdem ſie ſauber flammirt und geputzt ſind, ſchneide auch in Viertel oder Gliederweis, wie die Hühner zum fricaſſiren, thue ſie blanchiren, hernach thue ſie in einen Kaſtrol mit einem Stücklein friſchen Butter, einen

einen ganzen Zwiebel, ein wenig Salz dazu, thue ſie auf dem Feuer paſſiren, ſtaube auch ein wenig feines Mehl daran, thue ſie auffüllen mit Jus und laß ſie gäh einkochen, thue auch dazu Tartuffeln, und dürre oder friſche Maurachen, laß ſie mitkochen, bis die Sauce kurz iſt, wie ſie ſeyn ſoll, ſetz ſie auf die Seite, bis es Zeit iſt zu ſerviren; hernach mache die Paſtete auf, richte ſie zurecht, wie ſchon gemeldet iſt, laß die Hühner nochmal aufkochen, thue den Saft von einer Lemoni hinein, thue die Hühner in deine Paſtete ſchön anrichten, und ſervire ſie zur Tafel.

Une Tourte de Poulets melés.

Eine Paſtete mit gemiſchten Hühnern.

Die Hühner werden Gliederweis geſchnitten und blanchirt, wie ſchon gemeldet iſt, thue ſie auch in einen Kaſtrol mit friſchem Butter und einem Zwiebel, thue auch dazu ein paar Kalbsbrüs in kleine Stücklein geſchnitten, wie auch ein paar Kalbseuter, ein paar Ochſengaumen, ein wenig Tartuffeln, Maurachen, thue auch ein wenig Salz dazu, und thue ſie auf dem Feuer paſſiren, ſtaube ein wenig feines Mehl daran, oder auch eine Coulis: wenn du Coulis nimmſt, ſo gieb eine Bouillon dazu, thuſt du ſie aber mit Mehl einſtauben, ſo müſſen ſie mit Jus angefüllt werden, drücke den Saft von einer Lemoni dazu, und thue ſie ſerviren auf die nämliche Art, wie wir ſchon vorher explicirt haben, du kannſt ſie auch weiß einpaſſiren und mit Bouillon auffüllen, und auf die Letzte mit Eyerdottern gleichwie eine Fricaſſée legiren.

Une Tourte de Poulets de farcis.

Eine Paſtete mit faſchirten Hühnern.

Die Hühner müſſen ganz leicht flammirt, und ſauber geputzt werden, hernach werden ſie ausgelöst, nachmals faſchire ſie mit einem weißen Faſch, thue ſie mit einem weißen Faden zunähen bey dem Rücken hinauf, und richte ſie hernach in eine weiße Bräs ein, und laß ſie ſtät gehen, bis ſie gar ſind. Die Sauce dazu: Nimm ein wenig friſchen Butter, einen ganzen Zwiebel, einen Löffel voll weißes Mehl dazu, thue es paſſiren auf dem Feuer und thue es mit Bouillon auffüllen, laß die Sauce wohl verkochen, hernach thue in die Sauce einen klein geſchnittenen abblanchirten Spargel, etwas Krebsſchweife, auch ein Kalbsbrüs, laß es mit der Sauce kochen; wenn es Zeit iſt zu ſerviren, thue die Hühner aus der Bräs heraus, daß die Fette wohl davon kömmt, hernach richte die Hühner in die Paſtete hinein, und gieb die Sauce darüber, und ſervire ſie zur Tafel.

Un Tourte de Godiveaux.

Eine Paſtete von Kalbsfaſch.

Der Kalbsfaſch wird gemacht, wie ſchon gemeldet worden, aus dem Faſch kannſt du runde oder lange Knödel machen, thue ſie hernach in der Bouillon abſieden, und thue ſie trocken in einen Kaſtrol, gieb gute Coulis daran, laß ſie aufkochen, und thue den Saft von einer Lemoni dazu, richte ſie in die Paſtete hinein, und ſervire es zur Tafel.

Une Tourte aux quenelles a la Crême.

Eine Paſtete mit weißen Faſch.

Der Faſch wird gemacht von Geflügel, wie ich ihn ſchon erkläret habe, hernach mache runde oder lange Knödel daraus, thue ſie in der Bouillon abſieden, thue ſie trockner in einen Kaſtrol, thue ein wenig Bechamelle dazu, paſſire ſie auf dem Feuer, daß ſie recht heiß werden, und zugleich ſalze ſie, thue ſie hernach in die Paſtete anrichten, und gieb ſie zur Tafel.

Une Tourte de Langues de Veaux emincées.

Eine Butterpaſtete von Kalbszungen.

Nimm die Zungen, thue ſie ſauber putzen, nachdem richte ſie in eine Bräs ein, und laß ſie lind werden, wenn ſie lind ſind, thue ſie heraus, und ſchneide ſie in feine Filé, thue ſie hernach in einen Kaſtrol, thue dazu ein wenig feine Kapern mit Coulis und Sardellen, laß ſie aufkochen, thue auch den Saft von einer Lemoni dazu, und richte ſie hernach in die Paſtete hinein, und ſervire ſie zur Tafel.

Une Tourte de ris de Veau.

Eine Paſtete von Kalbsbrüs.

Thue die Kalbsbrüs blanchiren und putzen, hernach ſchneide ſie in kleine Stücke, thue ſie in einen Kaſtrol, nimm auch dazu einen linden Ochſengaumen, klein geſchnitten, etwas Tartuffeln, Maurachen, thue dazu ein wenig friſchen Butter, und

 einen

einen ganzen Zwiebel, Salz und ein wenig Pfeffer, laß es paſſiren auf dem Feuer, nimm dazu Coulis, oder ſtaube auch ein Mehl daran, und fülle ſie mit Jus auf: auch wenn du ſie willſt weiß machen, thue ſie mit guter Bouillon auffüllen, hernach legiren mit Eyerdotter, auf die Letzte, wenn du ſie ſerviren willſt, mit ein wenig fein geſchnittenen Peterſill, darein drücke den Saft von einer Lemoni, und richte ſie in deine Paſtete hinein.

Une Tourte de Grasdouble.

Eine Paſtete von Kuttelflecken.

Du mußt gute und ſchöne weiße Kuttelflecke nehmen, und dieſe ſauber putzen und blanchiren im Waſſer, hernach thue ſie in eine gebrauchte Bräs, und laß ſie kochen, bis ſie recht lind werden, nachdem thue ſie heraus, und ſchneide ſie fein länglicht, wie Nudel, doch aber nicht gar zu fein, mache eine Sauce, nimm friſchen Butter in einen Kaſtrol, thue dazu einen Zwiebel fein geſchnitten, laß den Zwiebel auf dem Feuer paſſiren, thue dazu einen Löffel voll weißes Mehl, laß es auch ein wenig anziehen auf dem Feuer, füll es hernach mit guter Bouillon auf, laß die Sauce aufkochen, thue hernach die Kuttelfleck hinein, und laß ſie kurz kochen, ſetz ſie vom Feuer, bis es Zeit iſt zur Tafel, ſo laß es aufkochen, thue daran fein geſchnitttenen Peterſill, und thue ſie mit 3 Eyerdottern legiren, drücke auch dazu den Saft von einer Lemoni, und richte ſie in die Paſtete hinein, und ſervire ſie zur Tafel.

Une Tourte a la Flamande.

Eine Paſtete auf flamändiſch.

Nimm Lämmerbrüſtlein, thue ſie blanchiren, hernach thue ſie in kleine und ſchöne Stücklein zerſchneiden, thue ſie in einen Kaſtrol mit friſchem Buter und einem ganzen Zwiebel, ſetz es auf das Feuer, laß es paſſiren, thue daran ein wenig feines Mehl, wie auch eine gute Bouillon, laß es aufkochen, nimm hernach Peterſillwurzeln in kleine Filé geſchnitten, ein wenig im Waſſer blanchirt, und thue ſie hernach auch in das Fleiſch, und laß miteinander gar kochen, thue dazu ein wenig Muſcatnuß, koſte, obs im Salz recht iſt, die Sauce muß weiß ſeyn, wie auch das Fleiſch, hernach richte es in die Paſtete hinein, und ſervire ſie zur Tafel, du kannſt auch dieſes Ragout zu changiren, ſchön lichtgelb machen, auf die nämliche Art mit Jus, und in einer Butterpaſtete ſerviren.

Un Tourte d'Ecreviſſes.

Eine Paſtete von Krebſen.

Nimm Krebſe, thue ſie auslöſen, thue die Schweife davon a parte, mache einen Krebsbutter, nimm hernach dieſen Butter, wenn er kalt iſt, und thue einen Löffel voll weißes Mehl daran rühren, thue eine gute Bouillon darein gießen, ſetz ſie auf das Feuer, thue die Sauce rühren, bis ſie aufſiedet, nimm dazu etliche Kalbsbrüs und Kalbseuter, wie auch ein paar Ochſengaumen, Hühnerlebern und die Krebsſchweife, laß es gar kochen; iſt es Zeit zu ſerviren, laß es aufkochen, drücke den

Saft

Saft von einer Lemoni hinein, richte es in die Paſtete hinein, und ſervire ſie zur Tafel, du kannſt es auch von jungen Hühnern auf die nämliche Art machen.

Une Tourte a l'Angloiſe.

Eine Paſtete auf engliſch.

Nimm Kalbscarmenat, thue ſie ſchön gleich machen, thue ſie hernach auf eine Schüſſel, thue dazu Pfeffer und Salz, feine Kräuter fein geſchnitten, nämlich Scharlotten, Peterſill, Baſilicum, Thymian, ein paar Lorberblätter, gieß daran Provenceröl, und laß es etliche Stunden marginiren, hernach thue ſie auf dem Roſt abbraten, aber nur in ihrem Saft, doch ſchön gelb auf gäher Glut, thue ſie hernach in einen Kaſtrol, gieb daran einen Löffel voll Coulis, ſo viel du Sauce vonnöthen haſt, oder auch ſtaube ein feines Mehl daran, nur ein wenig, und füll es mit Jus an, und laß es aufſieden; iſt es Zeit zu ſerviren, thue den Saft von einer Lemoni dazu, wie auch ein wenig Bertrameſſig, aber ſie dürfen nicht lang kochen, ſonſten werden ſie ſper, richte ſie in die Paſtete an, und gieb ſie zur Tafel.

LES TERRINES.

In die Töpfe.

Dieſes will ſagen, wenn man große Tafel hat, und bey dem Silberſervice Terrines, oder auf deutſch, Töpfe, ſind; was man darinnen ſerviren

ſoll,

ſoll, wo jeꜩt bey einem Silberſervice ſtark die Töpfe ſervirt werden, wenn aber keine Töpfe im Service ſind, ſo können ein und andere von dieſen Speiſen in die Seitenſchüſſeln ſervirt werden.

Une d'Epinardes a l'Italienne.

Einen Spinat auf italiäniſch.

Nimm den Spinat, nachdem er ſauber gepuꜩt und gewaſchen iſt, thue ihn in viel und ſiedendem Waſſer mit Salz blanchiren, damit er grün bleibt, wenn er etliche Waal aufgethan hat, gieß ihn ab, und thue ein friſches Waſſer darauf, drücke ihn wohl aus, durchſchneide ihn mit dem Meſſer, ſchneide einen Zwiebel recht fein, thue ihn in einen Kaſtrol mit friſchen Butter, laß ihn paſſiren auf dem Feuer, hernach thue den Spinat hinein, und thue dazu Pfeffer und Salz, ein wenig Muſcatnuß, ein wenig fein geſchnittenen Baſilicum, ſeꜩ ihn auf ein ſtätes Feuer, und laß ihn dünſten, ſchwing ihn zu Zeiten herum, thue daran ein klein wenig Mehl ſtauben, und gieß dazu eine gute Bouillon, ſeꜩ ihn auf ein ſtarkes Feuer und laß ihn gäh einkochen; iſt es Zeit zu ſerviren, richte ihn in den Topf oder Schüſſel, garnire ihn mit was für Fleiſch du willſt, oder auch mit Bratwürſten, und ſervire ihn in den Topf zur Tafel.

Une d'une autre maniere a l'Allemande.

Einen Spinat auf deutſche Manier.

Blanchire den Spinat, wie ſchon gemeldet iſt, thue ein wenig feines Mehl in einem Kaſtrol gelb machen mit friſchem Butter, wenn es gelb iſt, thue einen

einen Zwiebel und Scharlotten fein geſchnitten darein paſſiren, gieß eine Bouillon daran und laß es aufkochen, thue daran Pfeffer und Salz, ein wenig Muſcatnuß, thue hernach den Spinat wohl ausgedruckt darein, und laß ihn auf einem ſtäten Feuer kochen, bis die Sauce kurz wird; iſt es Zeit zu ſerviren, richte den Spinat in den Topf oder Schüſſel, garnire ihn, mit was du willſt, und dein Guſto iſt, und ſervire ihn zur Tafel. Dieſen Spinat auf die Manier gekocht, darf man auf die erſte Tracht geben, und iſt kein Entremets, weil der zum Entremets auf eine andere Manier gekocht wird, und nicht auf Gemüßart, gleichwie auch die Brockeln.

Une d'Aſperges avec de ris de Veau.

Spargel mit Kalbsbrüs.

Nimm den Spargel, thue ihn ſauber putzen, hernach ſchneide ihn Gliedlang, ſo weit er gut, grün und lind iſt, thue ihn hernach blanchiren in vielem ſiedenden Waſſer mit Salz, aber nicht zu viel, thue ihn friſchiren mit friſchem Waſſer, gieß das Waſſer davon, thue in einen Kaſtrol ein Stück friſchen Butter, fein geſchnittenen Peterſill, und einen ganzen Zwiebel, laß ihn zergehen auf dem Feuer, thue den Spargel hinein, wie auch Kalbsbrüs wohl blanchirt, und in kleine runde Stücke geſchnitten, auch etliche Kalbseuter dazu, paſſire es auf dem Feuer, ſtaube ein wenig feines Mehl daran, und füll es auf mit guter Bouillon, und laß es geſchwind einkochen, damit der Spargel grün bleibt, thue ein wenig Pfeffer und Salz da-

zu; iſt es Zeit zu ſerviren, legire es mit etlichen Eyerdottern, und thue es in dem Topf zur Tafel ſerviren.

Une d'aſperges d'une autre maniere.

Einen Spargel auf eine andere Manier.

Den Spargel thue ſchneiden und blanchiren, wie ſchon gemeldet worden, und auf die nämliche Manier richten, nur daß du mehr darunter miſcheſt, als nämlich die Kalbsbrüs, Hühnerkämme und Krebsſchweife, Maurachen und Champignons, richte es und koche es, wie vorher ſchon gemeldet worden, und ſervire es zur Tafel: du kannſt auch den Spargel miſchen mit gelben Ruben, wenn ſie jung ſind, es iſt auch gut: die gelben Ruben müſſen fein geſchnitten und auch blanchirt werden, als wie der Spargel.

Une de Houblons avec de Cotelettes d'agneau.

Einen Hopfen mit Lammscarmenaten.

Thue den Hopfen ſauber putzen in ein friſches Waſſer mit Salz, damit er weiß bleibet, hernach thue ihn blanchiren in viel ſiedendem Waſſer mit Salz, aber nicht zu lang ſieden laſſen, thue ihn abſeigen, und thue ihn wiederum in ein wenig friſches Waſſer mit Salz und Lemoniſaft, oder auch anſtatt der Lemoni ein wenig ſtarken Weineſſig, alſo bleibt er ſchön weiß, thue in einen Kaſtrol ein Stücklein friſchen Butter, einen Löffel voll feines Mehl,

Mehl, thus untereinander rühren, thue auch dazu einen ganzen Zwiebel, gieß daran ſo viel gute Bouillon, als du glaubſt zur Sauce nöthig zu haben und zu dem Hopfen zu brauchen, thue hernach die Sauce auf das Feuer, und rühre ſie ab, ſo lang bis ſie gut verkocht iſt, hernach thue den Hopfen abgießen, daß kein Waſſer dabey bleibt, thue ihn hernach in die Sauce, und laß ihn einmal aufkochen, und ſetz ihn auf die Seite, bis es Zeit iſt, bald zu ſerviren, wo du hernach die Lammscarmenate einrichteſt mit feinen Kräutern und Butter, und mit feinen Semmelbröſeln baniren, oder auf gut deutſch, beſäen; thue ſie auf eine gleiche Glut ſetzen, und ſchön gelb grilliren laſſen, hernach laß den Hopfen aufkochen, und iſt es Zeit zu ſerviren, ſo thue daran ein wenig fein geſchnittenen Peterſill, ein wenig Muſcatnuß, wie auch ein wenig Pfeffer, thue ihn koſten, ob er recht von Salz iſt, legire ihn hernach mit etlichen Eyerdottern, und thue hinein den Saft von einer halben Lemoni, richte ihn hernach an in den Topf, lege die Carmenate darauf, und ſervire ſie zur Tafel.

Une des houblons d'une autre maniere.

Einen Hopfen auf eine andere Manier.

Den Hopfen machſt du auf die nämliche Manier, wie ſchon gemeldet worden, wie auch die Sauce, nichts anders, als daß du unter den Hopfen einen kleinen grünen Spargel miſcheſt, welcher Gliedlang muß geſchnitten ſeyn, und blanchire ihn, thue auch darunter kleine Lammsbrüs, Hüh-

ner-

nerkämme, wenn du ſie haſt, thue Peterſill Blätleinweis pflücken, und thue ihn wohl im Waſſer blanchiren, nachdem thue ihn in ein friſches, drücke ihn wohl aus, bis es Zeit iſt zu ſerviren, thue den blanchirten Peterſill hinein anſtatt den geſchnittenen, und legire ihn, gleichwie den andern Hopfen, alsdenn ſervire ihn zur Tafel ohne Lemoniſaft; er wird recht ſeyn.

Une de pourpier avec de filé de veau glacé.

Portulak mit Filé von Kalbfleiſch glaſirt.

Nachdem der Portulak ſauber geputzt und gewaſchen iſt, thue ihn in einen Kaſtrol mit friſchem Butter, einen ganzen Zwiebel, ein wenig Pfeffer und Salz, ſetz es auf das Feuer, und laß es paſſiren, ſtaube ein wenig feines Mehl daran, und gieß eine gute Bouillon darauf, und wenn du ein wenig rohen Schunken haſt, thue auch einen Schnitz dazu, das giebt einen beſſern Guſto, laß ſie wohl kochen, bis die Sauce kurz wird, hernach ſetz ihn auf die Seite, bis es Zeit iſt zu ſerviren. Die Filé von Kalbfleiſch: Nimm das innere Theil von einem Kalbsſchlegel, welches man ein Fricandeau nennet, dieſes thue zurecht machen, als wenn du ein Fricandeau machen wollteſt, ſchneide es in der Breite in der Mitte voneinander, thue hernach dieſe zwey Stücke ſauber ſpicken, gleichwie ein Fricandeau, leg es in ein friſches Waſſer, ſetz ein Waſſer auf das Feuer, und laß es ſieden, wenn es ſiedet, ſo thue dieſe 2 Stücke hinein und laß etliche Waal aufſieden, thue es hernach wiederum in

ein friſches Waſſer, ſchneide die Filé daraus nach deinem Guſto, ſo groß du ſie haben willſt, richte ſie ein in eine Bräs, ſetz ſie auf ein ſtätes Feuer, und laß ſie ganz langſam lind werden: nachdem, wenn es Zeit iſt zu ſerviren, thue die Filé heraus auf eine ſaubere Serviette, damit die Fette wohl davon kommt, ſetz die Glace auf eine kleine Glut, und thue die Filé hinein, laß ſie ſchön glaſiren und laß den Portulak aufkochen, legire ihn mit etlichen Eyerdottern, druck den Saft von einer Lemoni daran, richte es an in den Topf oder Schüſſel, und lege die glaſirten Filé von Kalbfleiſch darauf, und ſervire es zur Tafel, ſie wird vortrefflich ſeyn.

Une de Pourpier d'une autre maniere.

Eine von Portulak auf eine andere Manier.

Den Portulak richte auf die nämliche Manier, wie ſchon gemeldet iſt, nichts anders, als daß du ihn, wenn er paſſirt iſt, anſtatt dem Mehl mit Coulis auffülleſt und braun macheſt, es iſt auf die Art auch gut, dieſer darf nicht legirt werden: du kannſt auch etwas anders dazu geben, nämlich was von Kalbfleiſch grillirt iſt, oder dergleichen etwas in einer Bräs.

Une de ſauſſer Cotelettes poitrine de Veau a l'oſeille.

Carmenate von einer Kalbsbruſt mit Sauerampfer.

Den Sauerampfer richte auf die nämliche Manier, wie den Portulak, hernach nimm eine Kalbsbruſt,

Bruſt, thue ſie zerſchneiden, zwey Ribbenweis zuſammen, leg es hernach in ein friſches Waſſer, und eines ſetz auf das Feuer und laß ſieden, hernach thue dieſes Kalbfleiſch hinein, und laß es ſieden, ſo lang, bis du glaubſt, daß es nicht mehr blutig iſt, thue es hernach in ein friſches Waſſer, und ſchneide es ſauber zu, laß eine Ribbe, und die andere zieh heraus, richt es ein in eine andere Bräs, als wie die Filé von Kalbfleiſch, und ſetz es auf ein ſtätes Feuer, und laß es lind kochen, ganz langſam, damit ſie weiß bleiben; iſt es Zeit zur Tafel zu ſerviren, thue ſie heraus auf ein ſauberes Serviette, daß die Fette wohl davon kommt, und thue ſie hernach glaſiren, gleichwie die Filé von Kalbfleiſch, den Sauerampfer thue legiren mit Eyerdottern, aber keinen Lemoniſaft dazu, weil der Sauerampfer ohnehin ſauer iſt, richte ihn an, und lege dieſe Cotelettes darauf, und ſervire es zur Tafel; es iſt eine gute Speiſe. Du kannſt den Sauerampſer auf eine andere Manier machen, gleichwie den Portulak, und mit etwas anders garniren.

Une de petits pois verds avec de l'agneau.

Grüne Erbſen mit Lämmerfleiſch.

Nimm die ausgelösten Erbſen, laß ſie in einem ſiedenden Waſſer und Salz einen Sud aufthun; hernach thue ſie in einen Kaſtrol mit einem Stücklein friſchen Butter, ſchneide daran einen Peterſill fein, mit ein wenig Baſilicum und Bonakraut, ein wenig Pfeffer und Salz, thue auch gleich dazu Lammsbrüſte, welche ſchon halb gekocht und

in kleine Stücklein geſchnitten ſeyn müſſen, thue hernach alles zuſammen auf dem Windofen paſſiren, ſtaube ein wenig feines Mehl daran, und füll es mit guter Bouillon auf, und laß es gäh einkochen, ſo wird es miteinander lind und gut ſeyn; iſt es Zeit zu ſerviren, koſte es im Salz, und thue ein Meſſerſpitz voll Zucker daran, dieſes giebt den Erbſen einen guten Guſto, und ſind alsdenn gut zur Tafel.

Une de haricots verds avec du Mouton.

Grüne Fiſolen mit Schaffleiſch.

Nachdem die Fiſolen, oder auch grüne Bohnen genannt, geputzt ſind, thue ſie in der Länge durchſchneiden, und hernach in 4 Theile theilen, ſetze ein Waſſer auf den Windofen mit einer Hand voll Salz, und laß ſieden, hernach thue die Fiſolen hinein und laß ſie etliche Sud thun, thue ſie hernach in ein friſches Waſſer, gieß ſie wiederum ab, ſchneide einen Zwiebel, Peterſill, Baſilicum und Thymian, Bonakraut, alles zuſammen recht fein, thue es in einen Kaſtrol mit einem Stück Butter und einem Schnitzlein Schunken, laß es paſſiren auf dem Feuer, thue die Fiſolen hinein, Salz und Pfeffer daran, ſetz es auf ein ſtätes Feuer und laß dünſten, ſchwinge ſie zu Zeiten herum, ſtaube hernach ein wenig feines Mehl daran, und gieß eine gute Bouillon darauf, und laß gäh einkochen, ſo bleiben ſie grün, und werden gut ſeyn, du kannſt ſie mit Schafcarmenat garniren, oder auch mit der Bruſt grillirt, oder geſotten, und in kleine

Stücke

Stücke geſchnitten und damit garnirt, und zur Tafel ſervirt.

Une poitrine de Mouton aux Concombres blanc.

Eine Schafsbruſt mit friſchen Cucumern weiß gemacht.

Nimm die Cucumern, ſchäle ſie, und ſchneide ſie in 4 Viertel, thue das Innere davon, hernach thue ein Stück Butter in einen Kaſtrol mit einem fein geſchnittenen Zwiebel, laß es ein wenig auf dem Feuer paſſiren, hernach ſchneide die Cucumern klein wie Flecklein in den Kaſtrol, thue dazu Pfeffer und Salz, ein wenig Schunken, wenn du einen haſt, ſetz es auf ein ſtätes Feuer und laß dünſten, ſtaube ein wenig feines Mehl daran, und füll es auf mit ein wenig guter Bouillon, und laß kochen, bis ſie lind ſind, die Bruſt aber zerſchneide in kleine Stücke, und thue ſie einrichten in eine Bräs: wenn ſie recht lind iſt, thue ſie aus der Bräs, thue ſie ein wenig pfeffern und ſalzen, und beſtreue ſie mit fein geriebenen Brod, und lege ſie auf den Roſt; iſt es Zeit zur Tafel zu ſerviren, ſetze den Roſt auf das Feuer von einer gleichen Glut, und laß ſchön grilliren, die Cucumern laß aufkochen, thue daran ein wenig fein geſchuittenen Peterſill, und legire ſie mit etlichen Eyerdottern, drücke den Saft von einer Lemoni hinein, und richte es an in den Topf oder Schüſſel, und thue hernach das Grilliaſch ſauber darauf legen, und ſervire es zur Tafel.

Une de Concombres d'une autre maniere.

Cucumern auf eine andere Manier.

Nimm die Cucumern, thue ſie ſchälen und ausſchneiden, wie ich ſchon gemeldet habe, hernach ſchneide ſie rund wie einen Zwiebel, oder auch auf eine andere Manier, wie du willſt, thue ſie in ein Geſchirr, gieß daran Eſſig, thue dazu Salz und Pfeffer, Zwiebel, ein Lorberblat, Baſilicum, Thymian und ein paar Zweige Bertram, und laß ſie ſtehen 2 oder 3 Stunden, hernach mache ein Schmalz heiß, und thue die Cucumern aus dem Eſſig in das Schmalz ohne Kräuter, ohne Mehl, und laß ſie bachen, bis ſie gelb werden, hernach thue ſie heraus auf ein ſauberes Tuch oder Serviette, daß die Fette davon gehet, nachdem thue ſie in einen Kaſtrol, und thue Coulis dazu, ſo viel du Sauce vonnöthen haſt, oder du kannſt auch ein wenig Mehl dazu ſtäuben und mit Jus auffüllen, und laß ſie kochen, bis ſie recht lind ſind, und die Sauce kurz iſt; iſt es Zeit zu ſerviren, drücke den Saft von einer Lemoni hinein, und gieß ein wenig Bertrameſſig dazu, richte die Cucumern in den Topf, und mache das nämliche Grilliaſch dazu, oder auch Schafcarmenad, auch etwas anders von Schaffleiſch in einer Bräs, dieſes iſt das beſte Fleiſch mit Cucumern zu ſerviren.

Une de Laitue farcie.

Einen faſchirten Laktukſalat.

Thue den Laktuk in vielem und ſiedenden Waſſer blanchiren, aber nicht zu viel, drücke ihn aus und faſchi-

faſchire ihn mit ordinari Kalbsfaſch, thue ihn binden, daß er ſchön beyſammen bleibt, richte ihn in eine Bräs, und laß ihn ſtät kochen, bis er lind iſt, hernach thue ihn heraus auf eine Serviette, damit die Fette wohl davon kommt, richte ihn in den Topf oder Schüſſel, kannſt ihn auch mit Lammsfleiſch garniren und ein wenig gute Jus darüber gießen, oder auch die nämliche Sauce von der Bräs, wenn die Fette alle ſauber abgenommen iſt, und thue es hernach zur Tafel ſerviren.

Une de Laitue d'ue autre maniere.

Laktuk auf eine andere Manier.

Nimm den Laktuk, thue ihn blanchiren in vielem Waſſer und Salz, thue ihn hernach in ein friſches Waſſer, thue ihn gut ausdrücken, und mit dem Meſſer ein wenig klein ſchneiden, die großen Torſchen davon, nimm einen fein geſchnittenen Zwiebel, thue ihn mit Butter paſſiren, hernach thue den Laktuk hinein, thue es ſalzen und pfeffern, auch ſchneide ein wenig Baſilicum fein, und thue ihn auch dazu, laß auf einem ſtäten Feuer paſſiren und dünſten, thue es zu Zeiten umwenden, hernach thue ein wenig feines Mehl daran ſtauben, und gieß eine gute Bouillon darauf, und laß kochen, bis er lind und kurz eingekocht hat; wenn es Zeit iſt zu ſerviren, gieß etliche Eßlöffel voll ſüßen Rahm daran, und legire ihn mit etlichen Eyerdottern, und richte ihn an für ein Gemüß, du kannſt Lämmerbrüſte oder Carmenate darauf grilliren; es iſt gut dazu.

Une des Endives à la Chicorée.

Einen Endiviſalat *a la Chicorée.*

Nimm den Endivi und richte ihn, gleichwie den Laktuk, aber etwas kleiner geſchnitten und keinen Rahm dazu, ſondern nur, wenn es Zeit iſt zu ſerviren, legire die Eyerdotter allein, es iſt gut dazu ein Schaffleiſch im Kaſtrol gedämpfet, daß es wohl lind und mürb iſt, weil es eine gute Speiſe iſt.

Une de Carottes avec de Catelettes de Mouton.

Gelbe Ruben mit Schafscarmenaten.

Nachdem die gelbe Ruben ſauber geputzt ſind, ſchneide ſie Gliedlang fein, als wie grobe Nudeln, thue ſie im Waſſer mit Salz ein wenig blanchiren, nach dieſem nimm einen Zwiebel, Peterſill, ein wenig Baſilicum und Thymian, ſchneide alles dieſes fein zuſammen, thue ſie hernach in einen Kaſtrol mit einem Stück friſchen Butter, ſetz ſie auf das Feuer und laß ein wenig paſſiren, thue die gelbe Ruben auch dazu, wie auch ein wenig Pfeffer und Salz, ſetz auf eine kleine Glut und laß dünſten, wende ſie zu Zeiten herum, ſtaube ein wenig feines Mehl daran, und gieß eine gute Bouillon darauf, und laß ſie kochen, bis ſie lind und kurz eingekocht ſind, die Carmenate ſind ſchon gemeldet, wie mans grilliren muß, allezeit mit feinen Kräutern, und etliche Stunden darinnen liegen laſſen, ſie werden ſchmackhafter und mürber; iſt es Zeit zur Tafel zu ſerviren, grillire die Carmenate, und richte die

gelbe Ruben an, lege die Carminate darauf, ſo ſind ſie gut.

Une de Carottes avec de piés de mouton.

Gelbe Ruben mit Schafsfüßen.

Nachdem die gelbe Ruben ſauber geputzt ſind, thue ſie Fingerglied lang, oder auf eine andere Manier ſchneiden, nur ſchön rund, damit eines wird wie das andere, hernach blanchire ſie und richte ſie ein, wie ſchon gemeldet iſt, die Schaffüße müſſen ſauber flammirt und voneinander getheilt werden, wie die Kalbsfüße, wenn ſie hernach ſchier lind geſotten ſind in einer leichten Bräs, damit ſie weiß bleiben, und nachdem thue ſie zu den gelben Ruben, und miteinander einpaſſirt und gekocht, wie die vorher gemeldeten, und wenn es Zeit iſt zur Tafel, thue die Fette davon, und ſervire ſie zur Tafel.

Une de Carottes ciſelées.

Gelbe Ruben mit Schweinsfüßen und Ohren.

Die gelbe Ruben thue ſchneiden, wie ſie ſind, in der Rundung, aber nicht gar zu dick, blanchire ſie und richte ſie ein, wie ſchon vorher gemeldet iſt, die Schweinsohren und Füße auch auf die nämliche Manier, und auch ſo kochen laſſen, und ſervirt, auf dieſe Art ſind ſie auch gut. Du kanuſt es auch auf eine andere Manier ſchneiden, und mit Schaffleiſch geben, welches auch gut iſt, gleichwie auch von Schaffüßen; du kannſt auch anſtatt dem

 Mehl

Mehl in die Ruben zu paſſiren, eine Coulis darauf geben, die Kräuter aber ſind allezeit gut dabey, wenn ſie auf die Art einpaſſirt werden, und wenn du ein wenig Bohnenkraut nimmſt, iſt es auch gut.

Une de Cucuzzeli.

Wälſche Kürbis.

Dieſes iſt ein wälſches Gewächs, das man aber heutigs Tags in ein und andern Gärten in Deutſchland auch findet, als wie in Wien und Regensburg, welches ein gutes und ſehr geſundes Gemüß iſt: in Italien giebt man es den Kranken, um zu friſchiren; dieſes Gewächs ſieht einer großen Cucumer gleich, aber es iſt nicht ſo grün, und die Schale iſt etwas feiner: dieſe thut man mit dem Meſſer, gleichwie einen Rettig ſchaben, ſchneide ſie in 4 Theile, und das Innere thue hinweg, gleichwie bey den Cucumern, hernach ſchneide ſie in einen Kaſtrol in kleine Stücklein Gliedlang, thue dazu ein Stück Butter, Peterſill Blätleinweis, wie auch Baſilicum, ein wenig Thymian, Pfeffer und Salz, ſetz es hernach auf ein ſtätes Feuer, und laß dünſten, bis ſie Waſſer ziehen, hernach ſetz ſie auf ein gähes Feuer und laß ſie einkochen, wenn ſie kurz iſt, gieß eine recht gute und ſtarke Bouillon daran, und ſchlage etliche ganze Eyer in ein Geſchirr ab, thue dazu etwas geriebenen Parmeſankäs, ſchlag es untereinander, und gieß es an die Cucuzzeli oder Kürbiſſe, und thue es ein wenig ſchütteln und aufkochen laſſen; iſt es Zeit zu ſerviren, richte es an, aber zerrühre es nicht viel, und garnire es mit gekochten welſchen Würſten oder Schunken, oder

auch

auch mit halb geräuchertem Schweinefleiſch, und ſervire es zur Tafel, es iſt eine recht gute grüne Speiſe, es kann auch gegeben werden mit Lammsfleiſch.

Une de Cucuzzeli a la Milanoiſe.

Cucuzzeli auf mayländiſch.

Thue die Cucuzzeli fein ſchaben, und thue ſie hernach in der Rundung ſchneiden, gleichwie man die friſchen Cucumern zum Salat ſchneidet, hernach thue ſie ein wenig einſalzen und pfeffern, nach dieſem thue ſie einmehlen, und im Schmalz ſchön gelb ausbachen, hernach thue den Parmeſankäs reiben, nimm den Topf oder Schüſſel, wo du es einrichten willſt, thue eine Lege von den gebachenen Kürbiſſen oder Cucuzzeli genannt, auf den Boden, hernach ſtreue einen geriebenen Käs darauf, alsdenn wiederum eine Lege Cucuzzeli und Käs, und das ſo lang gemacht, bis du genug in deiner Schüſſel haſt, hernach gieß eine gute Jus darüber, und ſetz es auf die Glut und laß dünſten, in die Höhe kannſt du mit guten Bratwürſten garniren, und zur Tafel ſerviren.

Un de Cucuzzo longo a l'Italienne.

Brügelkürbis auf italiäniſch.

Dieſes iſt ein Gewächs, welches den Cucuzzeli am Geſchmack faſt gleichet, aber ſie ſind viel länger, es giebt einige, die eine halbe Elle lang ſind, und auch noch länger, dieſe werden nicht geſchält, gleichwohl daß ſie etwas härter ſind, ſondern man thut ſie ſchaben als wie die gelben Ruben, ſchnei-

det ſie aber in der Länge in 4 Theile, und das Innere ausgeſchnitten, gleichwie bey den Cucuzzeli, und hernach thut man ſie kochen auf oben beſchriebene 2 Manieren; aber noch auf eine andere Manier kann man es machen, nämlich: thue in einen Suppenkaſtrol ein Stück Rindfleiſch, ein Stück Schaffleiſch, einen Kalbsknochen, ſetze es zum Feuer, um eine gute Bouillon zu machen, thue auch hinein ein Stück Schunken, wie auch ein Stück wälſche Wurſt, laß alles zuſammen ſieden, thue in einen Mörſer ein Stück Speck, thue dazu Baſilicum und ein wenig Thymian, und einen Scharlotten, ſtoß dieſes alles fein zuſammen, nachdem thue dieſen Speck auch in die Bouillon hinein, und laß mitſieden: wenn alles wohl und lind gekocht iſt, thue dieſe Bouillon durch ein Haarſieb paſſiren, und thue dieſe Bouillon wiederum in einen Keſſel oder irdenes Geſchirr, laß wiederum ſieden, den Brügelkürbis ſchneide in kleine Stücke, aber nicht ſo klein, als wie Cucuzzeli, thue ſie hernach alſo roher in dieſe Bouillon, wie auch ein Stücklein ganzen Parmeſankäs, auch etwas Peterſill klein gepflückt, ein wenig Pfeffer und Salz, laß ſieden, bis ſie lind ſind; iſt es Zeit zur Tafel zu ſerviren, ſchneide die Würſte in kleine Stücklein, thue ſie mit dem Brügelkürbis anrichten, wie auch mit dem Schunken, der in der Bouillon geſotten hat.

Une de choux de raves a la bourgeoiſe.

Kohlrabi auf bürgerlich.

Nimm die Kohlrabi, nachdem ſie geputzt ſind, thue ſie dünn in der Rundung ſchneiden, das Grüne auch

auch dazu, ſetze ein Waſſer auf das Feuer, laß es ſieden mit Salz, thue die Kohlrabi hinein, und laß nur 2 Waal aufkochen, hernach gieß ſie ab, und gieß friſch Waſſer daran, thue ſie trocken abgießen, thue in einen Kaſtrol Butter oder gute Fetten, mache ein kleines Löffelein Mehl gelb: wenn es gelb iſt, thue einen fein geſchnittenen Zwiebel hinein paſſiren, fülle ſie an mit guter Bouillon, daß ſie über die Kohlrabi gehet, thue dazu fein geſchnittenen Baſilicum, Pfeffer und Salz, ſetz es auf ein ſtätes Feuer, wenn du ſie grün haben willſt, und laß gäh einkochen, ſo ſind die Kohlrabi lind, und bleiben grün; willſt du ſie aber auf ſolche Art nicht haben, ſo ſetz ſie auf ein ſtätes Feuer, und laß einkochen, vom Fleiſch kannſt du dazu geben nach deinem Belieben: das halbgeſelchte Schweinfleiſch iſt aber allezeit das beſte bey allen Gemüſern, weil es einen guten Guſto giebt; und weil die Gemüſer wäſſericht ſind, ſo muß man trachten, etwas Kräftiges und Starkes dazu zu thun, ſo werden die Gemüſer allezeit gut ſeyn.

Une de Choux de raves a la bourgeoiſe d'une autre maniere.

Kohlrabi auf bürgerlich ohne Grünes.

Nimm die Kohlrabi, nachdem ſie geputzt ſind, und ſchneide ſie in Viertel, thue ſie im Waſſer blanchiren, nachdem thue eine Fette oder Butter in einen Kaſtrol, laß es heiß werden, thu die Kohlrabi hinein, thue einen ganzen Zwiebel dazu, Salz und Pfeffer, auch ein Stücklein halb geſelchtes

ſchwei=

ſchweinernes Fleiſch, ſetz es auf ein ſtätes Feuer, und laß es dünſten, wende zum öftern um, wenn ſie ſehr kurz werden, thue eine Bouillon daran gießen, und laß ſie nach und nach gelb werden: nach dieſem thue ein wenig Mehl gelb machen, thue es dazu mit einer Bouillon und ein wenig Baſilicum ganzer, laß ſie lind kochen, thue hernach den Baſilicum und Zwiebel davon, und ſervire ſie zur Tafel.

Une d' une autre maniere.

Kohlrabi auf eine andere Manier.

Nimm die Kohlrabi, nachdem ſie abgeſchält ſind, thue ſie ſchön rund ſchneiden mit dem Meſſer, ſchneide oben den Deckel weg mit ſammt dem Grünen, das Herz, was in der Mitte bleibt, daraus formire einen Deckel, den Apfel davon thue ſchön aushöhlern in der Runde, außen herum kannſt du ihn mit einem kleinen Meſſer etwas ausſchneiden nach deinem Belieben, hernach thue die Kohlrabi mit ſammt den Deckeln in einem ſiedenden Waſſer blanchiren, thue ſie wiederum in ein friſches Waſſer, thue die ausgeſchnittenen Kohlrabi in eine weiße Bräs, laß ſie auf einem ſtäten Feuer kochen, bis ſie lind ſind: wenn es bald Zeit iſt zu ſerviren, thue die Deckel davon auch in die Bräs, laß ſie nur ein wenig kochen, damit ſie ſchön grün bleiben, ſie dürfen nicht gekocht oder lind ſeyn, weil ſie nur dienen, die Speiſen ſchöner zu garniren: mache ein Salpicau von Brüs und Kalbseutern, ein wenig Schunken, Champignon, paſſire alles dieſes zuſammen in einen Kaſtrol mit ein wenig friſchen

Butter,

Butter, feine Kräuter, ſtreue ein wenig feines Mehl daran, gieb eine gute Bouillon darauf, ſo viel es vonnöthen hat, laß es wohl verkochen; hernach wenn es Zeit iſt zu ſerviren, thue die Kohlrabi heraus auf eine Serviette oder Tiſchtuch, daß die Fette davon kömmt, legire das Salpicau mit Eyerdottern, drücke ein wenig Lemoniſaft hinein, und fülle die Kohlrabi damit an, decke die Deckel von den Kohlrabi darauf, gieb darunter eine recht ſtarke und gute Jus mit ein wenig abblanchirten grünen Peterſill, dieſes iſt eine gute und ſchöne grüne Speiſe; du kannſt auch eine Coulis-Sauce darunter geben.

Une d'une autre maniere.

Kohlrabi auf eine andere Manier.

Nimm dir Kohlrabi, nachdem ſie geſchält ſind, thue ſie ſchön rund ſchneiden ohne Deckel, ſchneide etwas daraus was dir gefällt, richte ſie ein in eine Bräs, wie wir ſchon gemeldet haben, laß ſie ſchön lind und weiß kochen, nimm dazu ein halb geſelchtes ſchweinernes Fleiſch; wenn alles lind, und auch Zeit zu ſerviren iſt, thue die Kohlrabi heraus, daß die Fette davon kömmt, rangire ſie in den Topf oder Schüſſel, wie auch zerſchneide das Schweinerne, und garnire damit, thue die Bräs durch ein Haarſieb paſſiren, thue die Fette wohl davon, die wenige Sauce, welche bleibt, thue in einen kleinen Kaſtrol, thue dazu ein wenig Jus, damit es eine gelbe Farbe bekömmt, laß es kurz eingehen auf dem Feuer, und gieß es über die Kohlrabi, es iſt auch eine gute und ſchöne Speiſe,

ſervire es zur Tafel recht warm; nach dieſem, wie ichs hier explicire, kannſt du dich richten, und noch in vielen Manieren machen, wie ſichs auch thun läßt, es kommt auf einen guten Gedanken und wohl Obachtgeben an, daß es nicht zu viel und nicht zu wenig gekocht werde, nachdem man es ſerviren will.

Une de Broccolis romaines.

Romaner Brockeln.

Thue die Brockoli ſauber putzen, gleichwie den Carviol, thue ſie in vielem ſiedenden Waſſer mit Salz blanchiren, aber nur ein paar Sud, thue ſie gleich darnach friſchiren mit friſchem Waſſer, thue in einen Kaſtrol ein Stück friſchen Butter, laß ihn auf dem Feuer gelb werden, thue darein paſſiren fein geſchnittenen Zwiebel, hernach thue die Brockoli hinein, Pfeffer und Salz, ein wenig fein geſchnittenen Baſilicum, ſetz ſie auf ein ſtätes Feuer, und laß dünſten, aber nicht zudecken, damit ſie nicht gelb werden, auf ſolche Art werden ſie lind werden, aber nicht zu ſtark; wenn es Zeit iſt zu ſerviren, drücke den Saft von 2 bittern Pomeranzen hinein, ſchwing ſie herum, und thue ſie anrichten in den Topf oder Schüſſel, Bratwürſte kannſt du dazu geben, und zur Tafel ſerviren.

Une d'une autre maniere.

Brockoli auf eine andere Manier.

Thue die Brockoli blanchiren, wie ſchon gemeldet iſt, und thue ſie richten auf die nämliche Manier, als wie den Spinat auf deutſche Manier,

wie

wie wir gemeldet haben, garnire ſie mit was du willſt, und ſervire ſie zur Tafel.

Une de culs d'artichaute au blanc avec des ris d'agneau.

Artiſchockenböden weiß gemacht mit Lammsbrüs.

Thue in ein Geſchirr friſches Waſſer, thue auch Salz darein, und auch ein Glas voll Eſſig, nimm die Artiſchocken, thue die Blätter davon in der Runde abſchneiden, damit die Böden ſchön rund bleiben, thue den Boden mit einer halben Lemoni, wo der Saft dabey iſt, gut damit reiben, damit er weiß bleibt, und thue ihn hernach in das Waſſer mit Salz und Eſſig, hernach ſetze auf das Feuer in einem Geſchirr viel Waſſer; wenn es ſiedet, thue die Artiſchockenböden hinein, und laß ſie ſieden, bis ſie ſchier lind ſind, hernach thue ſie in ein friſches Waſſer, und thue ſie ſauber putzen, damit das Haarige und das Gelbe, ſo in der Mitte iſt, ſauber hinweg kommt, mache hernach aus jedem Boden vier Stücke in Viertel, thue ſie hernach in einen Kaſtrol, thue dazu ein Stücklein friſchen Butter, einen ganzen Zwiebel, die Lämmerbrüs, welche blanchirt ſeyn müſſen, ein wenig fein geſchnittenen Peterſill, wie auch ein wenig Baſilicum und Thymian, wie auch einen Scharlotten fein geſchnitten, ein ganzes Lorberblat, den Saft von einer halben Lemoni, ein wenig Pfeffer und Salz: wenn dieſes alles beyſammen iſt, ſetze es auf das Feuer, und laß es paſſiren, hernach ſtreue daran ein wenig feines Mehl, gieß darauf eine

gute Bouillon, und laß kurz einkochen; iſt es Zeit, zur Tafel zu ſerviren, legire es mit etlichen Eyerdottern, und thue noch dazu ein wenig Lemoniſaft, und richte es hernach in den Topf oder Schüſſel, ſo werden ſie weiß und gut ſeyn.

Une d'artichautes d'une autre maniere.

Artiſchocken auf eine andere Manier.

Richte die Artiſchockenböden auf die nämliche Manier, wie ſchon gemeldet iſt, nicht anders, als daß du ſie melireſt mit Champignons und Ochſengaumen, auch Brieſel, und die Sauce macheſt, wie ſchon gemeldet iſt, wie auch legireſt, und zur Tafel ſervireſt; du kannſt ſie auch anſtatt weiß, braun machen, du mußt aber die Artiſchockenböden in eine Brás einrichten, und ganz auf die Letzte in die Sauce thun, damit ſie ſchön weiß bleiben, dieſe Sauce aber darf nicht legirt werden, ſo ſind ſie auch gut, es kommt nur auf den Guſto an, und um eine Veränderung zu machen.

Une de Fêves a la Flamande.

Saubohnen auf Flamänder Art.

Dieſe müſſen aus der Schale gelöst werden, ſind ſie noch jung und klein, ſo richte ſie auf die nämliche Manier, als wie die Fiſolen, aber kein Mehl, nur die Bouillon allein, und kurz einſieden laſſen, da giebt man ein halb geſelchtes ſchweinernes Fleiſch dazu, und ſervirt es zur Tafel.

Une

Une de Fèves a l'italienne.

Saubohnen auf italiäniſch.

Dieſe Bohnen werden auf die nämliche Art gemacht, wenn ſie nur klein ſind, als wie die grünen Erbſen mit halb geſelchtem ſchweinernen Fleiſch.

Une de gros Oignons a l'italienne.

Große Zwiebel auf italiäniſch.

Nimm große und weiße Zwiebel, nachdem ſie geſchält ſind, thue ſie in 4 Viertel ſchneiden, und in einem ſiedenden Waſſer ein wenig blanchiren, hernach thue ſie in einen Kaſtrol mit einem Stück friſchen Butter, Pfeffer und Salz, ſetz ſie auf eine ſtäte Glut, und laß dünſten: wenn die Zwiebel wohl gedünſtet haben, thue dazu von Lammsfleiſch, die Brüſte in kleine Stücke, und ein wenig Bouillon, und laß alles kochen bis es lind iſt; iſt es Zeit zu ſerviren, thue etliche ganze Eyer ausſchlagen, und nimm dazu einen geriebenen Parmeſankäs, ein wenig Peterſill und Baſilicum klein geſchnitten, und ſchlag es wohl untereinander mit ein wenig ſüßen Rahm, koſte es im Salz, und gieß die Eyer darauf herum, und laß kochen bis es zuſammengelaufen iſt, hernach richte es an in die Schüſſel oder Topf, es darf aber nicht mehr gerührt werden, damit einige Stücklein ganz beyſammen bleiben, dieſes iſt recht auf italiäniſch: ein geriebener Käs wird noch extra dazu gegeben.

Une de gros Oignons d'une autre maniere.

Zwiebel auf eine andere Manier auf italiániſch.

Thue die Zwiebel ſchneiden und blanchiren, wie ſchon gemeldet worden, hernach thue ein Stück Speck in einem Mörſer mit Baſilicum und Thymian ſtoßen, thue den Speck in einen Kaſtrol mit guter Bouillon, und laß ſieden, nachdem thue dieſe Bouillon paſſiren, und thue die Zwiebel hinein, und laß ſie kochen bis ſie lind werden mit ſammt dem Fleiſch, und richte ſie hernach mit Kás, und Eyer, und Peterſill, wie ſchon gemeldet worden.

Une de gros Oignons farcis.

Große Zwiebel faſchirt.

Nachdem die Zwiebel geſchált ſind, thue ſie etwa eine Viertelſtunde im Waſſer ſieden, hernach thue ſie in das friſche Waſſer, thue ſie wiederum heraus, wenn ſie abgekühlt ſind, ſchneide den Stengel in der Breite weg, ſchneide ein kleines Kreuz in der Mitte, ſo gehet das mittlere heraus, hernach thue ſie faſchiren mit einem guten Kalbsfaſch, thue ſie nachdem in ein Geſchirr, wo ſie Platz haben, gieß ein wenig Brás daran, und bedecke die Zwiebel mit dünnen Speckbarten oder auch Papier, welches mit Butter beſtrichen wird, thue ſie in den Bachofen, und laß ſie ſchön gelb werden; wenn es Zeit iſt zu ſerviren, thue die Zwiebel auf ein Tiſchtuch oder Serviette, daß die Fette davon kömmt, richte ſie hernach an, du kannſt ſie garniren mit geſelchtem Fleiſch oder Bratwürſt, gieb eine Coulis

mit

mit ein wenig Betrameſſig, oder ſonſt einen drüber, und thue ſie zur Tafel ſerviren.

Une de petits Oignons au blanc avec du mouton.

Kleine Zwiebel weiß mit Schaffleiſch.

Nachdem die Zwiebel geſchält, und in ein friſches Waſſer gethan ſind, wobey aber zu beobachten iſt, daß das untere Knöpflein nicht zu weit weggeſchnitten wird, damit ſie ſchön rund und ganz bleiben, ſo thue ſie in vielem Waſſer abblanchiren, laß etliche Sud aufthun; thue ſie wiederum in ein friſches Waſſer, nachdem thue ſie einrichten in eine Bräs, und laß ſie ſtät kochen, daß ſie ſchön weiß bleiben, nachdem nimm ein gutes Schaffleiſch, ſchneide es ganz klein und appetitlich, mache eine weiße Sauce daran, wie wir ſchon gemeldet haben: wenn das Fleiſch lind und kurz iſt, thue die Zwiebel aus der Bräs, und thue ſie an das Fleiſch; iſt es Zeit zu ſerviren, ſetz es auf, und laß es aufkochen, und thue es mit Eyern legiren, thue den Saft von einer Lemoni dazu, und thue es anrichten, ſo wird es recht gut ſeyn.

Une de petits Oignons d'une autre maniere.

Kleine Zwiebeln auf eine andere Manier.

Die Zwiebel thue richten, wie ſchon gemeldet iſt, in die Bräs, nicht anders, als daß du die Sauce kannſt changiren und ſchön gelb machen mit Coulis, oder mit Mehl und Jus, und ganz auf die Letzte thue die Zwiebel daran, und nicht legiren, ſondern

ein wenig blanchirten Peterſill Blätleinweis gepflückt dazu, und den Saft von einer Lemoni, und ſauber anrichten in den Topf oder Schüſſel, damit die Zwiebel ſchön ganz und weiß bleiben.

Une de Celeri avec de l'agneau.

Einen Zelleri mit Lammsfleiſch.

Nachdem der Zelleri geputzt iſt, ſchneide ihn in kleine Viertel, und thue die Viertel ſchön zuſchneiden, thue ihn ein wenig blanchiren im Waſſer, und hernach in eine Bräs einrichten, und ſtät ſieden laſſen, bis er lind iſt, doch nicht gar zu lind: das Lammfleiſch nimm, welches Brüſtlein oder Carmenate ſeyn müſſen, dieſes thue ſchön in kleine Stücklein ſchneiden, und ein wenig im Waſſer blanchiren, nachdem thue das Fleiſch in einen Kaſtrol mit einem Stücklein friſchen Butter und einem ganzen Zwiebel, ein wenig Pfeffer und Salz, und ein paar Blätlein Baſilicum, thue es auf dem Feuer paſſiren, ſtäube ein Mehl daran, und füll es mit guter Bouillon auf, und laß gäh kochen, bis das Fleiſch lind und eingekocht iſt, hernach thue das Fleiſch ſauber von der Sauce herausnehmen in einen andern ſaubern Kaſtrol, und thue hernach den Zelleri auch aus der Bräs heraus ohne Fette, und lege ihn zu dem Fleiſch, und paſſire deine Sauce ohne Fette daran, thue dazu ein wenig blanchirten Blätleinweis gepflückten Peterſill; iſt es Zeit zu ſerviren, ſetz das Fleiſch auf, und laß aufkochen, legire es mit etlichen Eyerdottern, drücke den Saft von einer Lemoni daran, richte es ſauber an, und ſervire es zur Tafel.

Une

Une de Celeri en Crête.

Einen Zelleri auf Hühnerkamms Art.

Nimm den Zelleri, und ſchneide den Form von Hühnerkämmen daraus, und thue ihn einrichten in eine Bräs, wie ſchon gemeldet iſt, hernach mache einen Ragout von Hühnerflügeln, Magen und Leber, etwas Brüs und Ochſengaum, dieſes mache mit einer lichtgelben Sauce von Coulis: hernach wenn dieſes alles lind iſt, ſo thue den Zelleri auch dazu, welcher ſchön weiß iſt, und der Speiſe ein gutes Anſehen macht, und auch gut iſt; iſt es Zeit zur Tafel zu ſerviren, ſo laß aufkochen, und mache es mit Lemoniſaft piquant, und ſervire zur Tafel.

Une de Celeri en Champignons.

Einen Zelleri auf Champignons Art.

Aus dem Zelleri thue Champignons ſchneiden, und in die Bräs einrichten, wie ſchon gemeldet iſt, hernach nimm eine Kalbsbruſt, oder auch eine halbe, thue ſie blanchiren, daß ſie ſchön weiß bleibt, ſchneide nachdem kleine und appetitliche Stücklein daraus, mache eine weiße Sauce mit Butter, Mehl, und einen ganzen Zwiebel, und Bouillon, laß aufkochen, thue das Fleiſch hinein, und laß lind kochen, und kurz, hernach thue den Zelleri auch dazu; iſt es Zeit zu ſerviren, thue ein wenig Lemoniſaft daran geben, und zur Tafel ſerviren.

Une de Celeri a la fricaſſée avec des Poulets.

Einen Zelleri fricaſſirt.

Dieſen mache, wie ſchon gemeldet iſt, auf die nämliche Art mit Hühnern, und auf die Letzte legire mit Eyerdottern und Lemoniſaft dazu.

Une de raves avec des piés de Cochons & d'oreilles en brun.

Weiße Ruben mit Schweinsfüßen und Ohren.

Wenn die Ruben geſchält ſind, thue ſie ſchneiden auf was Art du willſt, rund oder viereckicht, auch in Würfeln, hernach laß ein Waſſer ſieden, thue die Ruben hinein, und laß einen Sud aufthun, thue ſie wiederum in ein friſches Waſſer, nachdem thue Zucker in einen Kaſtrol mit friſchem Butter, und laß auf dem Feuer zergehen, bis er braun wird, und thue die Ruben zugleich hinein, damit der Zucker nicht verbrennt: ſetz ſie hernach auf eine ſtäte Glut, laß ſie dünſten, und thue ſie zum öftern umwenden oder ſchwingen: nachdem die Schweinsohren ſauber flammirt und blanchirt, auch halb geſotten ſind, thue ſie in kleine Stücke ſchneiden, und thue ſie auch zu den Ruben, thue dazu Salz und ein wenig Pfeffer; wenn alles gut gedünſtet hat, und ſchön gelb iſt, thue ein wenig Mehl daran ſtreuen, und thue ſie mit Bouillon, auch ein wenig Jus auffüllen und einkochen laſſen, und auch daß alles lind iſt; willſt du kein Mehl dazu nehmen, thue eine Coulis darauf, und laß kochen, ſie werden noch kräftiger: du kannſt auch anſtatt Ohren und

Füßen ein halb geſelchtes Fleiſch dazu nehmen, und auch mitkochen laſſen, es iſt recht gut; wenn es Zeit iſt zur Tafel, gieß die Fette davon, laß ſie wohl aufkochen, richte ſie hernach an in den Topf oder Schüſſel, und gieb ſie zur Tafel.

Une de raves a la milanoiſe.

Weiße Ruben auf Mayländer Art.

Die Ruben, nachdem ſie geſchält ſind, ſchneide Gliedlang, aber etwas dünner, hernach thue ſie nur einen Sud blanchiren, nachdem mußt du eine rechte gute Bouillon haben, laß ſie ſieden, und thue in den Mörſer ein Stück Speck, thue dazu Baſilicum und ein wenig Thymian, ſtoß es fein, nachdem thue es in die ſiedende Suppe, und laß eine Viertelſtunde ſieden, paſſire ſie hernach durch ein Haarſieb in einen Kaſtrol, und thue die Ruben hinein, und laß ſie ſtät ſieden, nimm die Hälfte, was du etwan Ruben haſt, Reis, thue ihn ſauber klauben, und nur einen Sud blanchiren im Waſſer: eine halbe Stunde vor dem Anrichten thue den Reis in die Ruben, und laß ihn mitkochen, thue auch hinein ein kleines Stücklein Parmeſankäs, und laß ihn auch mitkochen: ein wenig vor dem Anrichten thue den Käs heraus und thue rohe Bratwürſte hinein, laß ſie etliche Waal mit aufkochen, koſte wie ſie im Salz ſind, thue ein wenig Pfeffer daran, und richte hernach an in den Topf oder Schüſſel, und gieb es zur Tafel; einen geriebenen Parmeſankäs giebſt du extra auf einem Teller zur Tafel, weil es viele giebt, die Liebhaber davon ſind, mit Käs zu eſſen.

Une de raves a la Polonoiſe.

Weiße Ruben auf pohlniſch.

Nachdem die Ruben geſchält ſind, thue ſie ſchneiden gleichwie ein Baſch oder Würfel genannt, hernach bache dieſe Ruben aus in heißem Schmalz ſchön gelb ohne Mehl alſo roher, nach dieſem thue ſie in einen Kaſtrol, da kannſt du darauf geben eine gute Coulis, haſt du aber keine, ſo thue ein wenig Mehl daran ſtauben, und hernach mit Bouillon und Jus auffüllen und kochen laſſen, da iſt das beſte von Fleiſch, was du nehmen kannſt, Carmenat von Schaffleiſch, wiewohl du ſchweinernes auch dazu nehmen kannſt, und laß es mitkochen: wenn alles lind iſt, koſte ſie im Salz, und thue ein wenig Zucker dazu, und laß ſie kurz einkochen, hernach ſervire ſie zur Tafel, ſie werden gut ſeyn.

Une de Navets de Baviere avec de petits ſalés.

Bairiſche Ruben mit geſelchtem Fleiſch.

Thue die Ruben ſauber ſchaben und gleich ſchneiden, und thue ſie ohne blanchiren richten, gleichwie die weißen Ruben mit gebrannten Zucker, das Fleiſch muß auch mitkochen.

Une avec de Marrons & d'oreilles de Cochon.

Bairiſche Ruben mit Kaſtanien.

Thue die Ruben ſauber putzen und in einem Form ſchön gleich ſchneiden, thue ſie auch mit Zucker bren-

brennen, wie ſchon gemeldet iſt, hernach thue Kaſtanien braten, und thue ſie auch dazu, wie auch einen Schweinsfuß und ein Ohr: wenn dieſes alles gut lind iſt, ſo thue etliche Bratwürſte braten, ſchneide ſie hernach in kleine Stücklein, als wie ein Fingerglied, und thue ſie auch dazu, thue die Fette wohl davon, und richte ſie hernach an in den Topf oder Schüſſel.

Une de Perdrix aux choux friſés & de petits ſalés.

Einen Würſing oder Kölch mit geräuchertem Fleiſch und Feldhühnern.

Dieſer Würſing wird gemacht auf die nämliche Manier, als wie das rothe Kraut, die Feldhühner werden ganz ſervirt, und etwas weniges geſelchtes Fleiſch wird dazu gegeben, damit der Würſing beſſere Kräften bekommt, und von einem guten Guſto iſt.

Une de Choux friſés garnie de petits ſalés & de Marrons.

Einen Würſing oder Kölch mit geräutem Fleiſch und Kaſtanien.

Dieſer Würſing wird gemacht auf die nämliche Manier, als wie das rothe Kraut, nur daß kein Eſſig dazu kommt, ſonſten aber alles, und auch auf die Art gekocht und ſervirt.

Une de Choux friſés garnies de piés & d'oreilles de Cochons.

Würſing mit Schweinsfüßen und Ohren.

Dieſer Würſing wird auch gemacht, als wie wir ſchon gemeldet haben, gleichwie das rothe Kraut, nur daß kein Eſſig dazu kommt, das übrige wird alles auf die nämliche Manier tractirt und ſervirt; man kann auch den Würſing blanchiren, und hernach Viertelweiß in einen Kaſtrol einrichten, die Feldhühner und das Geſelchte, hernach ſalze und pfeffere ihn, thue dazu einen ganzen Zwiebel mit ein paar Nägelein beſteckt, ein kleines Lorberblat, ein wenig Baſilicum und Thymian, einige Zelleri, hernach ſetze ihn auf ein ſtätes Feuer, und gieß darauf ein wenig fette Bouillon und laß ihn dünſten, mache eine Sauce dazu, nimm ein wenig friſchen Butter in einen Kaſtrol mit einem Löffel Mehl, mach es gelb, paſſire ein wenig fein geſchnittene Scharlotten darein, thue es mit guter Bouillon anfüllen, laß aufkochen, und gieß es an den Würſing, laß ihn kochen, bis er kurz wird und eingekocht hat, und lind iſt, du kannſt auch eine Coulis daran geben, anſtatt dem Mehl gelb machen: nachdem der Würſing blanchirt iſt, kannſt du Blätleinweis zuſammen thun auf einander, und hernach als wie Rolé zuſammenrollen, alsdenn binden, und in den Kaſtrol richten; wenn du es ſerviereſt, ſo thue die Fette wohl davon, wie auch den Faden von dem Würſing, und thue ihn in den Topf ſauber rangiren,

die wenige Sauce ohne Fette, was bleibt, darüber gießen und zur Tafel ſerviren.

Une de Choux cabus de deux manieres farcis.

Weiß Kraut faſchirt oder gefüllt.

Nimm ein ſchönes rundes Häuptlein weißes Kraut, thue es aushöhlern, ſo gut als es leidet, laß ein Waſſer ſieden mit Salz, thue es ein wenig blanchiren, wie auch einen andern halben Kopf Kraut, lege es hernach trocken, daß das Waſſer davon lauft, das halbe thue gut ausdrücken, ſchneide die Dorſchen davon, und thue es in einen Kaſtrol, wie auch etwas Kalbfleiſch, ein Stücklein Speck oder auch Nierenfette, eine Scharlotte klein geſchnitten, wie auch ein wenig Zwiebel, Peterſill, Baſilicum und Thymian, Pfeffer und Salz, thue dieſes alles auf dem Feuer paſſiren, und ſchneide es hernach fein zuſammen, thue ein wenig eingeweichtes Brod darunter und 3 Eyerdotter, hernach thue das Kraut damit faſchiren, thue eine Speckbarte oben und unten, thue es wohl verbinden mit Bindfaden, thue es in einen Kaſtrol, thue ein wenig Schunken dazu, wenn du einen haſt, wie auch Kalbfleiſch, eine fette Bouillon, etwas Jus, thue es bedecken, und thue oben und unten Feuer, laß es ſtät kochen, bis es lind iſt, zu Zeiten thue es umwenden, auf die letzte thue ein wenig Coulis daran, oder auch ein wenig gelbes Mehl, laß es wohl verkochen, ſetz es hernach vom Feuer, thue das Kraut heraus, nimm die Fette wohl davon, thue die Sauce paſſiren, und gieß

dazu ein halb Maaß ſauren Rahm, lege das Kraut wiederum hinein, und laß es kurz kochen, bis es eine dicke Sauce wird; alsdenn iſt es fertig und gut.

Une de Choux a la Crême.

Weiß Kraut mit Rahm.

Nimm das Kraut, thue alle Dorſchen davon, und thue es hernach blanchiren, nachdem drücke es wohl aus, ſchneide einen Zwiebel recht fein, thue ihn in einen Kaſtrol mit einem Stück friſchen Butter, laß ein wenig paſſiren, thue das Kraut mit dem Meſſer ein wenig durchſchneiden, thue dazu Pfeffer und Salz, ein wenig Baſilicum und Thymian fein geſchnitten, wie auch ein Stücklein halb gekocht geſelchtes Fleiſch, das geräucherte aber muß wohl davon geſchnitten werden, ſetz es auf das Feuer, und laß es ſtät dünſten, wende es zum öftern um, thue zu Zeiten einen kleinen Löffel voll Jus daran: wenn das Kraut halb gekocht iſt, ſo ſtaube ein wenig feines Mehl daran, und gieß dazu ein halb Maaß ſauren Rahm, laß es ſtät kochen, bis die Sauce kurz wird; wenn es Zeit iſt zu ſerviren, richte das Kraut in den Topf, und ſchneide das Geſelchte in kleine Stücke, leg es darauf, oder auch ganzer, wenn du willſt, und ſervire es zur Tafel, das iſt eine gute Speiſe.

Une de Choux a la braiſe au jambon.

Weiß Kraut in der Bräs mit Schunken.

Thue das Kraut in der Mitte voneinander ſchneiden,

den, und in einem ſiedenden Waſſer mit Salz blanchiren, laß es nur 2 Sud aufkochen, hernach thue es abgießen, friſches Waſſer daran, und gut ausdrücken, ſchneide die Dorſchen davon, und binde ein jedes halbes zuſammen mit Bindfaden, thue einen Kaſtrol auf dem Boden mit Speck belegen, und lege ein gutes Stück Schunken in die Mitte, rangire das Kraut auch hinein, thue dazu einen ganzen Zwiebel, eine gelbe Ruben, einen Zelleri, einen Paſtenat, ein paar Peterſillwurzeln, einen Thymian und Baſilicum, ein klein wenig Salz, und etliche ganze Pfefferkörner, bedecke es oben auf mit Speck, gieß Bouillon darauf, und ſeß es auf das Feuer, und laß 3 Stunden ſtät kochen; hernach wenn es Zeit iſt zu ſerviren, nimm ein Haarſieb, ſeß es auf eine Schüſſel, thue das Kraut heraus, und leg es auf das Sieb, daß die Fette davon läuft, richte den Schunken in den Topf oder Schüſſel, das Kraut herum, nimm die Fette von der Brás hinweg, und das wenige, was bleibt, gieß durch ein Haarſieb an das Kraut, und gieb es zur Tafel.

Une de Choux a la bourgeoiſe.

Weiß Kraut auf bürgerlich.

Nimm das Kraut, thue es im Waſſer blanchiren, hernach thue es heraus, und drück es ſauber aus, ſchneide es Viertelweis, und richte es in einen Kaſtrol, thue dazu geſelchtes Fleiſch oder auch Schaffleiſch in kleine Stücke ſchneiden, einen Baſilicum, Pfeffer und Salz, mache eine Sauce, wie ſchon gemeldet worden iſt bey dem Würſing,

laß

laß es ein paar Stunden ſtät kochen, bis es alles wohl lind, und die Sauce kurz wird, hernach thue es zur Tafel ſerviren.

Une de Choux bleus garnies de petits ſalés.

Ein rothes Kraut mit Kaſtanien und geſelchtem Fleiſch.

Nimm das Kraut, nachdem es ſauber peputzt und gewaſchen iſt, ſchneide es klein, wie es ſich gehört, hernach ſchneide einen Zwiebel fein, ſetze ein wenig Schmalz oder Butter auf das Feuer in einen Kaſtrol, laß es heiß werden, thue hinein die fein geſchnittene Zwiebel, wie auch das Kraut, ſetz es auf ein ſtätes Feuer, thue daran Pfeffer und Salz, wie auch ein wenig Eſſig, und laß es ſtät dünſten, thue die Kaſtanien ein' wenig braten, ſauber putzen, und auch daran, behalt das Kraut, daß es allezeit kurz dünſtet, thue zu Zeiten ein wenig fette Bouillon daran gießen, nimm ein Stücklein geſelchtes Fleiſch, welches halb geſotten, und das Schwarze alles weggeputzt iſt, thue es auch hinein, und laß mitdünſten, auf die Letzte thue ein klein wenig feines Mehl daran ſtauben, und gieb ein wenig Bouillon dazu, und laß ſtät kochen; iſt es Zeit zu ſerviren, thue die Fette davon, richte das Kraut in den Topf, ſchneide das Geſelchte in kleine Stücke, leg es darauf, und ſervire es zur Tafel.

Une de Perdrix aux Choux bleus.

Rothes Kraut mit Feldhühnern.

Mache das Kraut auf die nämliche Manier, wie ſchon gemeldet iſt, thue anſtatt dem Geſelchten

alte gebratene Feldhühner hinein, wo zu Zeiten von Braten übrig bleiben, wo aber nicht, und du mußt friſche dazu nehmen, ſo thue ſie halb braten und hinein, und laß mit dem Kraut gar kochen, und hernach ganzer mit dem Kraut ſerviren.

Une de Choux bleus garnie d'oreilles & de piés de Cochons.

Rothes Kraut mit Schweinsohren und Füßen.

Mache das Kraut, wie vorher ſchon gemeldet iſt, nimm dazu ſchweinerne Ohren und Füße: wenn ſie halb geſotten ſind, ſchneide ſie in kleine Stücke, und thue ſie in das Kraut anſtatt dem Geſelchten, und laß ſie mitkochen, bis ſie lind ſind; wenn man nun ſerviren will, thue das Kraut in den Topf, und die Schweinsohren und Füße darauf garniren, und ſervire es zur Tafel.

Une de Choux a la Poloniſe avec de queues de Bœufs.

Einen Würſing mit Ochſenſchweif.

Nimm den Schweif, thue ſchöne Stücke daraus machen, hernach laß ihn eine Stunde in einer Bouillon ſieden, thue ihn heraus, und richte ihn in einen Kaſtrol mit Speck und Wurzelwerk, wie wir ſchon gemeldet haben, wie auch ein paar Zwiebel, ein wenig Baſilicum, Thymian, und ein paar Schnitzlein guten Schunken, gieß Bouillon darauf, ſetz auf ein ſtätes Feuer, und laß ihn kochen, den Würſing thue im Waſſer blanchiren, die Köpfe

halb voneinander geſchnitten, wenn ſie einen Sud aufgethan haben, gieß friſches Waſſer daran, und thue einen nach dem andern ausdrücken, ſchneide die Dorſchen davon, und bind ihn halb und halb zuſammen, leg ihn zu dem Ochſenſchweif hinein, und laß ihn auch mitkochen: wenn alles ſchier anfängt lind zu werden, gieß eine Coulis daran, oder mache auch einen Löffelvoll gelbes Mehl daran, und laß es hernach kochen, bis alles recht lind iſt, nachdem ſetz ihn vom Feuer, nimm den Würſing heraus in einen ſaubern Kaſtrol, wie auch den Schweif, nimm die Fette von der Sauce wohl ab, hernach thue die Sauce an den Ochſenſchweif und Würſing paſſiren durch ein Sieb, ſtell es auf einen Dreyfuß warm, bis es Zeit iſt zu ſerviren, hernach richte ihn an in den Topf, und gieb ihn zur Tafel.

Une de Choux friſés avec de Cotelettes de mouton.

Einen blauen Kohl mit Schafscarmenat.

Nimm den Kohl, nachdem er abgeſtrupft und ſauber gewaſchen iſt, durchſchneide ihn mit dem Meſſer, nimm einen Zwiebel, thue ihn fein ſchneiden, lege ihn in einen Kaſtrol mit einem Brocken Schmalz, welches gut iſt, und mach es wohl heiß auf dem Feuer, hernach thue den Zwiebel in das heiße Schmalz, und zugleich den Kohl auch hinein alſo roher, thue dazu Salz und Pfeffer, und ein Bröcklein Zucker, ſetz ihn auf das Feuer, und laß ihn ſtät dünſten, wende ihn zum öftern um, brats

brate hernach Kaſtanien, ſo lange, bis du ſie ſchälen kannſt, wenn ſie ſauber geſchält ſind, thue ſie auch hinein, gieß zum öftern dazu eine gute Jus, oder auch Bouillon, wenn er halb lind iſt, ſtaube ein wenig Mehl daran, und laß ihn kochen, die Carmenate von Schaffleiſch thue ſchön rund ausmachen und gut klopfen, damit ſie mürb werden, hernach thue in einen Kaſtrol ein Stück Butter, feine Kräuter, laß zergehen auf dem Feuer, richte die Carmenate hinein, thue ſie pfeffern und ſalzen, laß ſie ein paar Stunden ſtehen, hernach wärme ſie wiederum ein wenig auf, und beſtreue die Carmenate mit geriebenen Semmelbröſeln: wenn es Zeit iſt zur Tafel, ſetz ſie auf eine ſchöne Glut, laß ſie ſchön gelb grilliren, thue die Fette von dem Kohl, richte ihn in den Topf, und die Carmenate thue darauf, ſervire es zur Tafel; dieſen blauen Winterkohl kannſt du allezeit auf dieſe Manier kochen, denn auf ſolche Art iſt er zum beſten: man kann auch Bratwürſte dazu geben, wie auch Schweinsohren und Füße, welches ebenfalls recht gut iſt: ein halb geſelchtes ſchweinernes Ribbenſtück iſt auch recht gut dazu, es ſteht in deinem Belieben, was du geben willſt.

Une de Cardouer au Parmeſan avec de petits ſalés.

Cardi mit Parmeſankäs gemacht, und geſelcht Fleiſch.

Nimm den Cardi, thue ihn putzen, wie ſichs gehört, die Stücke werden aber kleiner geſchnitten, als wie es ſich vor Entremets gehört, hernach

thue ihn abſieden im Waſſer und Salz, lege ihn hernach in ein friſches Waſſer, thue ihn ſauber abhäuteln und putzen, nachdem thue ihn in einen Kaſtrol, lege auch dazu das geſelchte ſchweinerne Fleiſch, ein Ribbenſtück ſauber abgeputzt und in kleine Stücke geſchnitten, thue in einen Mörſer ein Stücklein guten Speck mit Scharlotten, Baſilicum, Thymian, und ſtoße dieſes zuſammen, nachdem thue es auch hinein zum Cardi, gieß eine gute Bouillon daran, ein wenig Pfeffer und Salz, laß alles zuſammenkochen bis es lind iſt, nach dieſem nimm den Cardi und das Fleiſch heraus, rangire es in den Topf oder Schüſſel, ſtreue ein wenig Parmeſankäs darüber, und gieß ein wenig Coulis darauf, daß es bedeckt iſt, ſetz es warm, bis es Zeit iſt zur Tafel zu ſerviren. Dieſe Cardi auf ſolche Manier iſt gut und kräftig.

Une de Cardonettes a l'italienne.

Einen Cardi auf italiäniſch.

Dieſen Cardi thue richten, wie ſchon gemeldet iſt, nichts anders, als mehrere Bouillon muß dabey ſeyn, und der Parmeſankäs muß ganzer mit dem Cardi kochen, und nicht gar zu lind werden laſſen, ſondern um etwas früher herausnehmen, und die übrige Bouillon durch ein Sieb paſſiren, und hernach mache la Saigne von Nudelteig: weil wir hier zu Land auf dieſe Art nichts haben, ſo mache ein Blat Nudelteig, dieſen treibe fein aus, hernach ſchneide Finger breit lange Bänder daraus, thue ſie im Waſſer blanchiren, und ſiede dieſe Bänder in der Bouillon, den Cardi mit dem Fleiſch

Fleiſch thue auch wiederum dazu, und laß alles zuſammen aufkochen: iſt es Zeit zu ſerviren, richte es an in den Topf oder Schüſſel, und giebs zur Tafel; das iſt eine Speiſe, welche die Italiäner gerne eſſen, einen geriebenen Parmeſankäs mußt du auch dazu geben.

Une de Choux cabus farci au four.

Weiß Kraut faſchirt im Ofen.

Mache das Kraut auf die nämliche Manier, wie ſchon gemeldet iſt, nichts anders, als daß du das Kraut herauslaͤſſeſt von der Sauce, und läſſeſt die Sauce recht kurz eingehen, ſo dick als wie eine Glace, und dieſe Sauce muß auch kalt werden, hernach thue das Kraut auf eine Tortenpfanne, begieß es mit dieſer Sauce, und beſtreue es mit Parmeſankäs und ein wenig geriebenem Brod, gieß ein wenig friſchen Butter darüber, damit es eine ſchöne Farbe bekömmt: wenn du es ſerviveſt, thue auf die Schüſſel oder in den Topf ein wenig gute Coulis, oder eine recht ſtarke gute Jus, und lege das Kraut darauf, ſervire es alsdenn zur Tafel.

Une de Choux crouttes au Faiſan & au Coulis.

Sauerkraut mit Faſanen.

Erſtens nimm einen Kaſtrol, thue etwas Butter oder gute Fette hinein, ſchneide einen Zwiebel fein, und paſſire ihn auf dem Feuer, hernach thue das Kraut hinein, gieb ein wenig Salz daran, und wenn das Kraut nicht ſauer genug wäre, ſo

thue ein wenig Eſſig daran, ſetz es auf ein kleines Feuer, gieß ein wenig Jus darauf, und laß es ſtät dünſten, wende es zum öftern um, und wenn es trocken wird, nur allezeit ein wenig Jus darauf gegoſſen, haſt du einen alten überblieben gebratenen Faſanen, ſo thue ihn in das Kraut, wie auch ein Stück halb gekocht geſelchtes Fleiſch, laß das Kraut allezeit kurz dünſten, ſo bekömmt es eine Farbe wie Gold; auf die Letzte, wenn alles faſt lind iſt, thue ein paar Löffelvoll Coulis daran, oder auch ein wenig Mehl darauf ſtauben: iſt es Zeit zu ſerviren, richte den Faſanen in die Mitte, du kannſt auch das Fleiſch in kleine Stücke ſchneiden, auf das Kraut legen, und zur Tafel geben.

Une de Choux crouttes a la Crême.

Sauerkraut mit ſaurem Rahm.

Das Sauerkraut wird auf die nämliche Manier gemacht, wie ich ſchon gemeldet habe, nur wenn es anfängt gelb zu werden, ſo thut man ein wenig Coulis dazu, und hernach anſtatt der Jus nimmt man allezeit ein wenig ſauern Rahm, und muß allezeit im Saft erhalten werden, bis es Zeit iſt zu ſerviren: man thut gemeiniglich zu dieſem Kraut ein Stück guten Schunken, oder auch etwas von einem gebratenen Haſen, es iſt auch recht gut.

Une de Choux crouttes au Triffes & en filet de Faiſans a la Crême.

Sauerkraut mit Tartuffeln und Faſanenbruſt.

Das Sauerkraut wird gemacht auf die nämliche

Manier mit Rahm, wie ſchon gemeldet iſt, nur wenn es halb gekocht hat, ſo thue die Tartuffeln mit Butter paſſiren, und thue ſie an das Kraut, laß ſie mitdünſten, hernach ſchneide die Bruſt von einem Faſan, oder auch von Rebhühnern in kleine Filé; wenn es bald Zeit iſt zu ſerviren, thue die Filé in das Kraut, laß wohl aufkochen, und richte es zur Tafel, es iſt eine gute und kräftige Speiſe.

Une de Choux crouttes garnie de petits ſalés.

Sauerkraut mit halb geſelcht-ſchweinernen Ribbenfleiſch.

Dieſes Kraut wird auch auf die nämliche Manier gemacht, nur das Geſelchte wird blanchirt und ſauber gewaſchen, ehender als man es in das Kraut thut.

Une de Choux crouttes avec de Perdrix au Coulis.

Sauerkraut mit Feldhühnern.

Dieſes Sauerkraut wird auf die nämliche Manier gemacht, als wie jenes mit den Faſanen, ausgenommen, daß du ſtatt dem Faſan ein paar Rebhühner nimmſt.

Une de Choux crouttes garnies de l'Ecreviſſes & de filets de Chapon.

Sauerkraut mit Krebsſchweif und Filé von Kapaunen.

Dieſes Kraut wird eben ſo gemacht, als wie dieſes mit Triffel und Filé von Faſanen.

Une de Choux crouttes au four.

Sauerkraut im Ofen.

Dieſes Kraut wird gemacht auf die nämliche Manier, nichts anders, als daß du es garnireſt mit Filé von Faſan, von Kapaun, wie auch Triffel und Krebsſchweif; wenn es keine Filé ſind, kann man auch mit etwas anders, was man hat, garniren: wenn das Kraut gut gekocht, und wohl kurz und kräftig iſt, mache einen Raif um die Schüſſel, laß ihn trocken werden, thue das Kraut hernach in die Schüſſel, bedecke es in der Höhe mit ſaurem Rahm, beſtreue es mit geriebenem Brod, und ſetz es in den Bachofen bis es ſchöne Farbe bekömmt; mit purer Coulis kannſt du es auf die nämliche Manier machen.

Une de Faſeoles a la Florentine.

Weiße Fiſolen auf Florentiner Art.

Dieſe müſſen weiße Fiſolen ſeyn, ſetze ſie zum Feuer mit laulichtem Waſſer, und auf die Art gekocht, als die Erbſen, das Geſchirr muß halb mit Fiſolen ſeyn, und allezeit geſchwungen und mit Bouillon aufgefüllt, wenn ſie lind ſind, ſo paſſire mit Butter und einem fein geſchnittenen Zwiebel in einen Kaſtrol, und thue die Fiſolen dazu hinein, einen Pfeffer und Salz, fein geſchnittenen Peterſill, wie auch Baſilicum, laß aufkochen: iſt es Zeit zu ſerviren, richte die Fiſolen in den Topf oder Schüſſel, garnire ſie mit einem Stück Schunken oder geſelchten Fleiſch, welches du auch mitkochen läſſeſt, nachdem es blanchirt und ſauber

geputzt

geputzt iſt; oder auch mit geſelchten Würſten, es kömmt auf den Liebhaber an, und ſervire ſie zur Tafel mit ſammt dem Fleiſch, klein geſchnitten oder ganzer.

Une de Faſeoles licés.

Fiſolen mit Schaffleiſch legirt.

Koche die Fiſolen, wie ſchon gemeldet iſt, wenn du ſie aber paſſireſt mit dem fein geſchnittenen Zwiebel, ſo nimm dazu ein wenig Coulis, oder ſtaube ein wenig Mehl daran, gieß auch ein wenig Jus dazu, daß ſie eine gelbe Sauce bekommen: zu dieſen Fiſolen iſt ein gutes Stück Schaffleiſch am Spieß gebraten, gut, oder auch in der Brás braun gemacht: und wenn du die Fiſolen ſerviren willſt, mußt du einen fein geſchnittenen Peterſill hinein thun, und mit etlichen Eyerdottern legiren und anrichten, das Schaffleiſch darauf legen, damit die Jus davon in die Fiſolen kömmt.

Une de pois au lard.

Erbſen mit Speck durchgetrieben.

Nimm die Erbſen, ſetz ſie zum Feuer mit Waſſer wie ordinár, wenn ſie aber das Auffüllen brauchen, ſo nimmt man eine Bouillon, thut in die Erbſen allerhand Wurzeln, als wie zu einer Bouillon, aber etwas klein geſchnitten, auch ein wenig Baſilicum, etwas mehr Thymian, und ein wenig Bonakraut: wenn die Erbſen wohl lind ſind, ſo thue ſie durch ein Haartuch treiben, und ſetz auch zum Feuer ein Stück geſelchtes Fleiſch; iſt es Zeit zu ſerviren, mache die Erbſen warm, richte ſie an,

 und

und nimm ein kleines Stücklein Speck, ſchneide ihn fein gewürfelt, laß ihn auf dem Feuer zergehen, bis er gelb wird, hernach gieß ihn über die Erbſen mit ſammt dem Speck, ſchneide das Geſelchte in kleine Stücklein, und leg es auf die Erbſen herum, ſtreue ein wenig fein geſchnittenen Peterſill darauf, und ſervire ſie zur Tafel.

Une de pois a la Bohemoiſe.

Erbſen auf böhmiſch.

Nimm einen Keſſel oder Hafen, worinn du die Erbſen ſieden willſt, dieß aber mußt du wohl merken, daß dein Geſchirr juſt halb voll mit den Erbſen ſeyn muß, hernach gieß ein laulichtes Waſſer daran, und laß ſie ſtät ſieden, aber zugedeckt dürfen ſie nicht werden: wenn nun die Erbſen anfangen aufzuſchwellen, ſo wird das Geſchirr voll, hernach muß man nichts anders thun, als die Erbſen zu Zeiten ſchwingen, und mit Bouillon auffüllen, aber niemals zudecken, ſondern beſtändig ſtät fortſieden laſſen, bis ſie lind werden, als wie Mark, und darf man auf ſolche Art keine Hülſen wegthun, indem ſie mit ſammt den Hülſen lind werden, nachdem ſchneide einen Zwiebel fein, und thue ihn in einen Kaſtrol, nimm ein Stücklein Speck, und ſchneide ihn klein gewürfelt, laß ihn auf dem Feuer gelb werden, paſſire ihn an die Zwiebel, damit der gelbe Speck wegkömmt, ſetz ſie hernach auf das Feuer, und laß die Zwiebel ein wenig anziehen, hernach thue die Erbſen hinein, ſo viel du vonnöthen haſt, und ſetze ſie vom Feuer, thue ein wenig von dieſen Erbſen in ein kleines Geſchirr,

thue

thue dazu Wurzeln, ein wenig Baſilicum, Thymian, und ein wenig Bonakraut, laß ſie wiederum ſieden mit einem Stücklein geräucherten Fleiſch, welches Kaiſerfleiſch, oder beſſer deutſch, Bauchfleiſch genennet wird, hernach paſſire ſie durch ein Sieb oder Haartuch, und gieß ſie an die ganzen Erbſen, thue auch hinein ein wenig fein geſchnittenen Peterſill, ein wenig Pfeffer und Salz, ſo viel es vonnöthen hat: iſt es Zeit zu ſerviren, mache die Erbſen warm, und richte ſie an, thue oben drauf kleine Stücklein von dem geſottenen Schweinenfleiſch, welches von einer Bruſt ſeyn muß, ſo ein wenig fett iſt, legen, und gieb ſie zur Tafel.

Une de Nantilles aux petits ſalés.

Linſen mit geſelchten Schweinfleiſch.

Nachdem die Linſen ſauber geklaubt ſind, ſetze ſie zum Feuer wie gewöhnlich, und laß ſie ſieden, nimm ein Stück geſelchtes Bauchfleiſch, thue es halb abſieden und ſauber putzen, lege es zu den Linſen, binde auch Wurzeln und Kräuter zuſammen, die Kräuter in die Mitte von den Wurzeln, auch einen ganzen Zwiebel: wenn die Linſen lind ſind, thue ſie heraus in einen Kaſtrol, und nimm die Kräuter, Wurzeln und Zwiebel davon, etwas aber von den Linſen thue durchpaſſiren, und dieſes Paſſirte thue hernach an die ganzen Linſen, damit ſie nicht zu dick ſind: iſt es Zeit zu ſerviren, laß ſie aufkochen, und richte ſie an, ſchneide das Geſelchte in kleine Stücke, und leg es auf die Linſen, ſtreue ein wenig fein geſchnittenen Peterſill darauf, und ſervire ſie zur Tafel.

Une

Une de Nantilles avec de Perdraux aux Coulis.

Linſen mit Feldhühnern.

Die Linſen müſſen gekocht ſeyn auf die nämliche Manier, wie ſchon gemeldet iſt, nicht anders, als daß du anſtatt dem geſelchten Fleiſch, eines oder zwey halbgebratene Rebhühner hinein thuſt und mitkochen laſſeſt, bis ſie lind ſind, nach dieſem thue ſie richten und ſerviren, wie ſchon gemeldet iſt: willſt du aber nicht ſparen, und es noch kräftiger machen, ſo mußt du ein gebratenes Feldhuhn ſtoßen, und auf die Letzte in die Linſen thun, welche du durchpaſſiren willſt, und noch kochen laſſen, thue auch ein paar Schnitten Semmel ausgebachener dazu, und hernach durch ein Haartuch paſſiren, und an die ganzen Linſen gethan, ſo ſind ſie um ſo viel kräftiger.

Une de Macaroni au Parmeſan.

Macronen mit Parmeſankäs.

Setze viel Waſſer zum Feuer mit Salz, wenn das Waſſer ſiedet, thue die Macroni hinein, und laß ſie ſieden bis ſie lind ſind, aber nicht gar zu ſtark, ſetz ſie hernach vom Feuer, und gieß ein wenig friſches Waſſer daran, und laß ein wenig ſtehen, nachdem gieß die Macroni ab, daß das Waſſer wohl davon kömmt, reibe ein Stück Parmeſankäs, wo du ſie hineinrichten willſt, beſtreue anfangs den Käs, hernach thue die Macroni darauf, und ein paar Löffelvoll recht ſtarke gute Jus,

und

und wiederum mit Käs beſtreuet, und ſofort, bis du ſo viel eingerichtet haſt, als du vonnöthen haſt, in deinem Topf, ſtelle hernach den Topf oder Schüſſel auf eine Glut, und laß dünſten, daß ſie recht heiß werden, alsdann ſervire ſie zur Tafel.

Une de Nudel a l'Allemande.

Geſchnittene Nudeln auf deutſch.

Mache deutſche Nudeln mit einem ganzen Ey, und das andere nimm Dotter, damit ſie etwas körnig ſind, thue ſie im Waſſer ſieden, aber nicht ſo lang, und richte ſie auf die nämliche Manier, gleichwie die Macroni, ſie ſind auch recht gut.

Une de Fleckles a l'Allemande.

Flecklein auf deutſche Manier.

Mache einen Nudelteig, und anſtatt daß du Nudeln ſchneideſt, mache Flecklein daraus, und thue ſie ſieden und zurichten, gleichwie die Nudeln, du kannſt auch lange Bändlein daraus ſchneiden, und auch wiederum auf dieſe nämliche Manier richten, oder du kannſt auch den Teig grün machen mit Spinatdopfen, und auch daraus ſchneiden, was du willſt, Nudeln oder Flecklein, auch Bänder, und auf dieſe nämliche Manier richten: es iſt nur, daß man changiret, wie es oft Herrſchaften giebt, die eine Veränderung haben wollen, ſo muß ſich der Koch oder die Köchinn darnach zu helfen und zu richten wiſſen.

Une

Une de ris a la Caniole avec un Chapon.

Einen Reis mit einem Kapaunen.

Dreſſire einen Kapaunen, als wenn er zum ſie⸗den gehörte, thue ihn in einen Kaſtrol, gieß daran eine gute Bouillon, nur nicht zu viel, und ſetz ihn auf ein ſtätes Feuer, daß er nur ſtät ſiedet: wenn der Reis ſauber geklaubt iſt alſo trockner, thue ihn hinein zu dem Kapaun, und pfeffere und ſalze ihn, ſo wird endlich der Reis aufſchwellen, und dem Kapaun gleich werden; es muß wohl obſervirt werden, daß der Reis nicht umgewendet oder ge⸗rührt wird, der Reis muß trocken werden ohne Bouillon: wenn es aber nöthig iſt, und der Reis noch nicht ſollte gekocht werden, ſo darfſt du ein wenig Bouillon daran gießen, der Reis darf auch nicht zu ſtark lind ſeyn, ſondern die Körnlein müſſen einzig weiß voneinander fallen, ſo iſt er recht gemacht, und gut; wenn du ihn zur Tafel ſervireſt, ſo lege den Kapaunen in die Mitte, und den Reis darüber, gieb auch extra auf eine Aſſiette einen geriebenen Parmeſankäs: dieſer Reis wird in Italien gemacht, weil die Italiäner große Lieb⸗haber davon ſind.

Une de ris a la Moëlle a l'Italienne.

Einen Reis mit Mark auf italiäniſch.

Nimm Ochſenmark, ſchneide es gewürfelt, thue es in einen Kaſtrol oder Tiegel, laß es zergehen, nachdem thue den Reis hinein alſo trockner, thue auch Pfeffer und Salz dazu, und laß ihn dünſten, dieſen darfſt du zum öftern umwenden: wenn der

Reis

Reis anfängt gelblicht zu werden, gieß eine gute Bouillon daran, und laß ihn nur ſtät dünſten, bis der Reis gar wird, er darf auch nicht zu lind ſeyn, und muß trocken werden; iſt es Zeit zu ſerviren, ſo richte etwas von dem Reis in den Topf oder Schüſſel, hernach geriebenen Parmeſankäs darauf, wiederum Reis und wiederum Käs darauf, und dieſes bis die Schüſſel voll iſt, oder ſo viel du vonnöthen haſt in deiner Schüſſel, oben darauf belege ihn mit Bratwürſten in der Pfanne gebraten, damit die Sauce davon zum Reis gegoſſen wird, und ſervire zur Tafel.

Une de Ris d'une autre maniere.

Einen Reis auf eine andere Manier.

Dieſer Reis wird gemacht auf die nämliche Manier, gleichwie dieſer mit Mark, nur daß die Bratwürſte, welche gut und fett ſeyn müſſen, anſtatt dem Mark in den Kaſtrol kommen mit ein wenig Bouillon, und den Reis auch gleich dazu, und hernach ſervirt auf die nämliche Manier.

Une de Knefs au lard.

Knötlein mit Speck.

Nimm die Semmel, ſchneide ſie halb, als wie zu einer Suppe, in ein Geſchirr, feuchte dieſe Semmel an mit Milch, die andere Hälfte ſchneide klein gewürfelt, wie auch ein Stücklein Speck, laß ihn auf dem Feuer gelb werden, paſſire hernach den Speck in den klaren Speck, thue das gewürfelte Brod ſchön gelb röſten: wenn es gelb iſt,

thue einen fein geſchnittenen Zwiebel und Peterſill hinein, und laß kalt werden, nachdem ſchlage Eyerdotter an das eingeweichte Brod, rühre es untereinander, wie auch ein wenig Mehl, dazu thue auch den gelben Speck und das geröſte Brod, und rühre alles untereinander, ſalze es ein wenig, ſiede hernach vorher die Knötlein im Waſſer, nach dieſem thue das Waſſer davon, und thue eine gute Bouillon daran, laß noch einen Sud aufthun: iſt es Zeit zu ſerviren, thue ein wenig Blätleinweis blanchirten Peterſill hinein, und richte ſie an in den Topf oder Schüſſel, und gieb es zur Tafel mit friſchem Schweinfleiſch oder auch mit geſelchtem Fleiſch.

Une de Knefs au jambon.

Knötlein mit Schunken.

Dieſe Knötlein werden gemacht gleichwie die von Speck, nur die Hälfte Brod wird, anſtatt Speck, mit Butter geröſt, und der Schunken wird lind geſotten, hernach klein gewürfelt geſchnitten, und in die Knötlein ſtatt dem Speck gethan, hernach gemacht und angericht, gleichwie die von Speck.

Une de Knefs au jambon d'une autre maniere.

Knötlein von Schunken auf eine andere Manier.

Nimm ein Stück lind geſottenen Schunken, und ſchneide ihn mit dem Schneidmeſſer recht fein, hernach nimm ein Stück friſchen Butter in einen Kaſtrol, und treibe ihn mit Eyern ab, nämlich ein

ein ganzes und etliche Dotter, nachdem du viel machen willſt: wenn der Butter und die Eyer alles wohl abgetrieben ſind, thue den Schunken hinein, wie auch geriebene Semmel, einen fein geſchnittenen Peterſill, ein wenig Pfeffer und Salz, ein wenig weißes Mehl, und angefeucht mit ein wenig Milch, hernach ſiede ſie als wie die andern Knötlein, und ſervire ſie auch auf dieſe Art.

Une de Knefs de chapon a la bechamelle.

Weiße Knötlein von Kapaunen mit Rahm.

Nimm eine oder zwey Kapaunenbrüſte, thue ſie auf einem ſaubern Brett mit dem Meſſer recht fein ſchaben, hernach nimm ein wenig Peterſill, Baſilicum, Thymian und einen Scharlotten, alles fein geſchnitten, dazu, und ſchneide mit dem Schneidmeſſer alles fein zuſammen, thue es hernach in einen Mörſer, und ſtoß es recht fein, nachdem thue es wiederum heraus, und durchſchabe es mit dem Meſſer, um zu ſehen, ob nicht noch kleine Häutlein darunter ſeyn, nach dieſem thue es wiederum in den Mörſer, thue dazu eine in Milch eingeweichte Semmel, ein wenig Pfeffer und Salz, ein Stück friſchen Butter, auch etwas Mark, und ſtoß alles zuſammen recht fein, gleichwie ein Teig, ſchlage hernach etliche Eyerklar zu einem Schnee, und auf die Letzte thue dieſen Schnee auch hinein, ſtoße es wiederum untereinander, thue es hernach heraus auf ein Bachbrett mit ein wenig feinem Mehl, thue es lang rollen, und mache hernach Knötlein daraus, wie du willſt, lang oder rund,

ſetz eine ordinäre Bouillon in einem Kaſtrol auf das Feuer: iſt es Zeit zu ſerviren, thue die Knötlein in die Bouillon, und laß ſie ſieden, ſie dürfen nicht lang ſieden, ſie ſind gleich gar, präparire in einen Kaſtrol eine Bechamelle, welches gemacht wird, wie ſchon gemeldet worden, gieß die Bouillon ab von den Knötlein, und thue ſie in das Bechamelle, koſte ſie im Salz, richte ſie an, und ſervire ſie zur Tafel.

Une de Knefs d'une autre façon.

Knötlein auf eine andere Manier.

Schneide die Semmeln klein gewürfelt, und thue ſie in ein Geſchirr, nimm einen halbgebratenen Kapaun oder Bolart, die Bruſt davon, und zerſchneide ſie fein mit dem Schneidmeſſer, thue es hernach zu dem Brod, wie auch ein wenig fein geſchnittenen Peterſill, ein wenig Pfeffer und Salz, ſchlage etliche Eyer daran, gieß auch ein wenig Bouillon dazu, und laß hernach ein wenig weich werden, mache ein Schmalz heiß, und mache runde Knötlein, und thue ſie ſchön gelb ausbachen, nach dem thue ſie in einen Kaſtrol, gieß gute Bouillon darauf, und laß ſie ſieden, ſo werden ſie recht locker und gut: iſt es Zeit zu ſerviren, thue ein wenig blanchirten Peterſill hinein, und ſervire ſie zur Tafel: du kannſt auch dieſe Knötlein von andern gebratenen Fleiſch machen, von Rebhühnern, Faſanen, wie auch von Kalbfleiſch, wie denn oft etwas Gebratenes übrig bleibt, wovon du ſie machen kannſt, ſie werden auch geſotten mit Wurzeln, welche fein dazu müſſen geſchnitten, und mit ſammt den Wurzeln ſervirt werden.

Une de Kneſs melées.

Gemiſchte Knötlein.

Mache einen Faſch von Kalbfleiſch, nimm ein mageres Kalbfleiſch, ſchneide es fein mit dem Schneidmeſſer, thue einen Scharlotten dazu, Peterſill, Baſilicum, Thymian, Pfeffer und Salz, eine Nierenfette, wo keine Haut dabey iſt, ſchneide dieſes alles fein zuſammen, hernach thue es in den Mörſer, und ſtoß es recht fein, thue es aus dem Mörſer, und durchſuche den Faſch, daß kein Häutlein mehr darunter iſt, thue dazu ein in Milch eingeweichte Semmel, ein paar Eyerdotter, ſtoß es untereinander, und mache hernach kleine runde oder lange Knötlein daraus, thue ſie im Schmalz ſchön gelb ausbachen, thue ſie hernach in einen Kaſtrol, wie auch etwas Maurachen und Triffel, gieß eine Coulis daran, oder du kannſt auch die Sauce von Mehl machen, wie ich ſchon gemeldet habe, und laß ſie aufkochen: iſt es Zeit zu ſerviren, thue einen Lemoniſaft daran drücken, und zur Tafel ſerviren: iſt es die Zeit mit dem Spargel oder kleinen feinen Erbſen, oder auch Hopfen, Carviol, kannſt du ſie auch machen, da kommt aber kein Lemoniſaft dazu, kannſt ſie auch weiß machen, mit Eyer legiren; es iſt auch gut.

Une de Cotés de veau.

Knötlein von Kalbfleiſch geſotten.

Nimm mageres Kalbfleiſch, und thue es recht fein ſchneiden, nach dieſem ſchabe es mit dem Meſſer, um die kleinen Häutlein davon zu thun,

hernach ſchneide ein Stück Nierenfette allein recht fein, und durchſuche es auch, ob nicht kleine Häutlein darunter ſind, nach dieſem thue das Fleiſch und die Fette zuſammen, ſchneide ein wenig feinen Zwiebel, wie auch einen Scharlotten, Baſilicum und Thymian, Peterſill, thue alles zuſammen in einen Mörſer, und ſtoß es recht fein, thue dazu eine Semmel in Milch eingeweicht, Pfeffer und Salz, ſtoß es wiederum, wie auch ein wenig friſchen Butter, und ein wenig friſches Waſſer, hernach ſchlage einen Schnee von etlichen Eyern, und thue ihn unter den Faſch, ſtoß wiederum alles zuſammen, thue es hernach auf ein Brett, und mache Knötlein daraus, rund oder lang, richte eine Bouillon in einen Kaſtrol auf den Windofen, daß ſie ſiedet, und iſt es Zeit zu ſerviren, thue die Knötlein hinein, laß ſie ſieden, ſie brauchen nicht ſo lang, und ſervire ſie zur Tafel mit ein wenig Conſommé: dieſen Faſch thut man auch roher in die Paſteten, oder auch in die Butterpaſtete, und zu den kleinen Paſteten kann man auch dieſen Faſch nehmen.

Une de Cervelle de Veau a la Hollandoiſe.

Kalbshirn auf holländiſch.

Thue das Kalbshirn in ein friſches Waſſer, und häutle ſie ab, ſetz ein Waſſer mit Salz auf das Feuer, thue das Hirn hinein, und laß es einen Sud aufthun, hernach thue ſie in eine Brás, und laß ſie einen Sud aufthun, hernach thue ſie in eine Brás, und laß ſie auskochen, nachdem mache die Sauce, nimm ein Stuck friſchen Butter in

einen kleinen Kaſtrol 3 Eyerdotter, ein klein wenig feines Mehl, rühre es untereinander, drücke den Saft von einer Lemoni darein, wie auch ein wenig friſches Waſſer, Pfeffer und Salz, einen ganzen Zwiebel: iſt es Zeit zu ſerviren, thue das Hirn ſchön ganzer aus der Brås auf eine Serviette, rühre die Sauce ſchön fein ab auf dem Feuer, und richte das Hirn in den Topf oder Schüſſel, thue in die Sauce ein wenig blanchirten Peterſill, den Zwiebel davon, und gieß die Sauce darüber.

Une de Cervelles aux fines herbes.

Kalbshirn mit feinen Kräutern.

Das Hirn wird in die Brås gerichtet, wie ſchon gemeldet iſt; zu der Sauce nimm einen halben Zwiebel, ein paar Scharlotten, Peterſill, Baſilicum, Thymian, Kapern, ſchneide dieſes alles fein zuſammen, thue es hernach in einen Kaſtrol mit ein wenig Butter, laß es auf dem Feuer paſſiren, hernach thue Coulis daran, oder thue ein wenig Mehl daran paſſiren, und mit Jus auffüllen und kochen laſſen, nachdem mache 2 Sardellen fein, und thue ſie auch in die Sauce mit ein wenig Bertrameſſig: iſt es Zeit zu ſerviren, ſo nimm das Hirn auf eine Serviette heraus, mache die Sauce heiß, richte das Hirn in den Topf, und drücke den Saft von einer Lemoni in die Sauce, und richte ſie über das Hirn an, alsdenn ſervire ſie zur Tafel.

Une de piés de Veau en fricaſſée.

Kalbsfüße fricaſſirt.

Thue die Füße flammiren und ſauber putzen, ſchneide ſie voneinander, blanchire ſie im Waſſer, richte ſie hernach in eine Bräs ein, damit ſie weiß bleiben, laß ſie lind kochen, mache die Sauce, thue ein wenig Butter in einen Kaſtrol mit einem ganzen Zwiebel, laß den Butter zergehen, paſſire einen Löffelvoll Mehl darein, und füll es mit guter Bouillon auf, laß die Sauce ſieden, bis ſie wohl verkocht iſt, thue auch ein wenig Baſilicum, Thymian, und ein klein wenig Lorberblätter in die Sauce, hernach wenn die Sauce verkocht iſt, paſſire ſie durch ein Haarſieb in einen andern ſaubern Kaſtrol, thue Salz dazu, und nimm die Füße aus der Bräs, richte ſie ein in die Sauce, mache einen Leſon von etlichen Eyerdottern; iſt es Zeit zu ſerviren, ſetz die Füße auf das Feuer, und laß ſie aufkochen, legire ſie mit Eyerdottern, thue auch ein wenig fein geſchnittenen Peterſill hinein, ein wenig Betrameſſig, wie auch den Saft von einer Lemoni, und richte es hernach an zur Tafel.

Une de piés de Veau fricaſſée verd.

Kalbsfüß grün fricaſſirt.

Richte die Kalbsfüße auf die nämliche Art, wie ſchon gemeldet iſt, wie auch die Sauce, nur dieſes iſt zu beobachten, daß man einen Spinatdopfen machen, und ihn hernach mit 3 Eyerdottern und ein klein wenig kalte Bouillon durch ein

Haar=

Haarſieb paſſiren, und damit auf die Letzte legiren, gleichwie die andere, ſo wird ſie ſchön grün bleiben, und gut ſeyn.

Une de piés de Veau au Vinaigre d'eſtragon.

Kalbsfüße mit einer Sauce von Bertram.

Richte die Kalbsfüße, wie ſchon gemeldet iſt, wie auch in die Bräs, hernach nimm eine Coulis, thue ſie in einen Kaſtrol, haſt du aber keine Coulis, ſo mache die Sauce mit Mehl, wie ſchon gemeldet iſt: nachdem man die Sauce ſchön fein paſſiret, oder auch die Coulis, (iſt alles eins) ſo thue die Kalbsfüße, wenn ſie lind ſind, aus der Bräs ohne Fette in die Sauce rangiren, gieb Salz dazu was ſich gehört, wie auch ein wenig Pfeffer, ein wenig Bertrameſſig, pflücke einen Bertram Blätleinweis, und laß ihn nur im Waſſer einen Sud aufthun, gieß ihn hernach in friſchem Waſſer ab, und thue ihn auch zu den Füßen, wie auch eine Lemoniſchale ohne Weiß; iſt es Zeit zu ſerviren, laß die Füße aufkochen, thue den Saft von einer halben Lemoni dazu, und richte ſie ſauber an, die Lemoniſchale aber thue davon.

Une fraiſe de Veau en blanc.

Ein Kalbsgekrös mit weißer Sauce.

Nimm das Gekrös, waſche es ſauber mit Salz und Mehl durch 3 Waſſer, daß es recht ſauber wird, und keinen Geſchmack hat oder kutteln thut, ſchneide in einen Keſſel oder Haſen ein wenig Nierenfette, oder haſt du ſonſten eine alte Bräs, ſo

ſchneide das Mark von einer Lemoni ohne Kern und Blätleinweis hinein, thue allerhand Wurzeln und Kräuter dazu, wie auch einen Zwiebel, ein wenig friſchen Butter, und ein wenig ſchönes Mehl, gieß ein Waſſer daran, und laß aufſieden, hernach thue das Gekrös hinein, und laß ſtät ſieden, bis es lind wird, auf dieſe Art wird es ſchön weiß bleiben, zu der Sauce thue in einen Kaſtrol ein Stücklein Butter, ein wenig feines Mehl, 3 Eyerdotter, einen Zwiebel, ein kleines Lorberblat, Baſilicum, Thymian und etwas Wurzel, rühre es ab, und gieß eine gute Bouillon daran, rühre es auf dem Feuer ab, und laß die Sauce wohl verkochen, hernach paſſire die Sauce durch ein Haartuch, thue ſie in einen ſaubern Kaſtrol, und nimm das Gekrös aus dem Sud, putze es ſauber, und lege es ohne Fette Stückleinweis in die Sauce; iſt es Zeit zu ſerviren, ſetz es auf das Feuer, und laß aufkochen, drücke den Saft von einer Lemoni dazu, und ſervire es zur Tafel.

Une de fraiſe a la poulette.

Ein Gekrös mit Peterſill.

Siede das Gekrös auf die nämliche Manier, wie ſchon gemeldet worden, zu der Sauce nimm ein Stück friſchen Butter in einen Kaſtrol mit einem ganzen Zwiebel, laß den Butter auf dem Feuer zergehen, rühre ein Löffelein feines Mehl darein, gieß gute Bouillon daran, ſetz es auf das Feuer, rühre die Sauce gut ab, und laß ſie verkochen, hernach thue das Gekrös aus dem Sud,

putze es ſauber Stückleinweis, und thue es in die Sauce, ſalze es wie es ſich gehört, und drücke den Saft von einer Lemoni darein, pflücke einen Peterſill Blätleinweis, und blanchire ihn in ſiedendem Waſſer, hernach thue ihn in das friſche Waſſer, und drücke ihn ſauber aus; iſt es Zeit zu ſerviren, ſetze das Gekrös auf das Feuer, und laß aufkochen, legire es mit 3 Eyerdottern, thue den blanchirten Peterſill dazu, und ſervire es zur Tafel, auf dieſe Art iſt es recht gut.

Une de fraiſe de Veau a la Vinaigrette.

Ein Kalbsgekrös mit einer piquanten Sauce.

Nimm das Gekrös, nachdem es ſauber gewaſchen iſt, wie ſchon gemeldet worden, ſchneide die Riſſen alle wohl daraus, gieb aber Acht, daß keine bleibt, nachdem wickle es ſchön in der Runde zuſammen, und binde es mit Spagat, ſiede es lind auf die nämliche Manier, wie ſchon gemeldet iſt, die Sauce dazu mache mit Butter und Mehl, gleichwie die von Peterſill: wenn ſie wohl ausgekocht iſt, ſchneide einen Bertram fein, thue ihn in die Sauce, wie auch ein wenig Bertrameſſig und ein wenig Zucker, ein wenig Pfeffer und Salz; iſt es Zeit zu ſerviren, thue das Gekrös auf die Schüſſel oder in den Topf ſauber abgeputzt, daß nichts von den Wurzeln daran hängen bleibt, die Sauce gieb aber extra in einer Saucière, und das Gekrös garnire mit Peterſill, und ſervire es zur Tafel.

Une de Mou de Veau a la Liegeoiſe.

Eine Kalbslunge auf Lüttiсher Manier.

Siede die Kalbslunge mit ſammt dem Herz ab, aber nicht zu viel, hernach thue ſie in ein friſches Waſſer, thue ſie heraus, und ſchneide ſie Blätleinweis klein und ſchön dünn, hernach ſchneide Scharlotten, Zwiebel, Peterſill und Baſilicum, wie auch Thymian, alles recht fein, nachdem thue dieſe Kräuter in einen Kaſtrol mit einem Stück friſchen Butter, thue in die Lunge Pfeffer und Salz hinein, auch ein Lorberblat, laß es dünſten, nachdem ſtreue ein wenig Mehl daran, gieß es mit Bouillon auf, und laß es kochen: wenn es eingekocht hat, und Zeit iſt zu ſerviren, ſo koſte es im Salz, gieß ein wenig Bertrameſſig und den Saft von einer Lemoni daran, legire es mit 3 Eyerdottern, und ſervire es zur Tafel.

Une de Mou de Veau a l'Allemande.

Eine Kalbslunge auf deutſche Manier.

Nachdem die Lunge (nicht gar lind) geſotten hat, ſo ſchneide ſie fein wie die Nudeln, das Herz ſchneide auch in kleine dünne Viertel, und laß ganz, nachdem thue in einen Kaſtrol ein wenig Butter mit einem Zwiebel Filéweis geſchnitten, und laß ihn auf dem Feuer anziehen, thue einen Löffelvoll Mehl dazu, und laß es gelb werden, fülle ſie an mit Jus oder Bouillon, und thue ein kleines Lorberblat hinein, ein wenig Baſilicum und Thymian, laß

laß die Sauce wohl auskochen, hernach paſſire ſie durch ein Haarſieb an die Lunge, pfeffere und ſalze ſie, und laß ſie wiederum aufkochen, nach dem, wenn es Zeit iſt zu ſerviren, gieß ein wenig Bertrameſſig daran, und drücke den Saft von einer Lemoni hinein, und richte ſie ſauber an, ſchneide ein wenig Lemoniſchalen ganz fein in Filé, und ſtreue es auf die Lunge.

Une de Foye de Veau au ſang.

Eine Kalbsleber mit Blut.

Thue die Leber ſchön abhäuteln, und in kleine dünne Schnitze ſchneiden, die Nerven müſſen aber ſauber davon kommen, thue in einen Kaſtrol ein wenig Provenceröl, ſchneide Scharlotten, Peterſill, Thymian, alles recht fein, und beſtreue den Kaſtrolboden damit, in das Oel leg die Leber Blätleinweis hinein, und ſtreue hernach den Ueberreſt von den feinen Kräutern auf die Leber, thue auch hinein ein Lorberblat, Pfeffer und Salz, und laß es ein paar Stunden ſtehen. Die Sauce: Nimm ein wenig Butter in einen Kaſtrol mit einem Zwiebel in Filé geſchnitten, und laß auf dem Feuer anziehen, thue einen Löffelvoll Mehl hinein, und laß braun werden, doch aber nicht gar zu ſtark, thue auch hernach dazu das Uebergebliebene von der Leber, fülle es mit Jus auf, und thue ein kleines Glas rothen Wein dazu, etwas Wurzeln und Kräuter, und laß kochen, wenn es anfängt, und die Sauce will kurz werden, ſo thue ein kleines Glasvoll Schweinsblut oder auch Geflügelblut

darein, und laß mitkochen, nachdem paſſire die Sauce durch ein Haartuch; iſt es Zeit zu ſerviren, ſetze die Leber auf das Feuer, und laß ſie anziehen, aber nicht zu viel, wende ſie um, und laß ſie wiederum anziehen, daß die Leber in ihrem Saft bleibt, richte ſie hernach in den Topf oder Schüſſel ſchön gleich an, laß die Sauce aufkochen, thue ein wenig Bertrameſſig und den Saft von einer halben Lemoni hinein, richte ſie über die Leber an, und ſervire ſie zur Tafel, auf ſolche Art iſt ſie lind und gut.

Une de Foye de Veau a l'eſtragon.

Eine Kalbsleber mit Bertramſauce.

Nachdem die Leber abgehäutelt iſt, ſchneide ſie in kleine und dünne Schnitze, ſalze und pfeffere ſie, die Sauce kannſt du mit Coulis oder mit Mehl braun machen, wie ſchon gemeldet iſt, in die Sauce pflücke Blätleinweis einen Bertram, und laß ihn in einem ſiedenden Waſſer nur einen Sud aufthun, damit er ſeinen Guſto nicht verliert, hernach drücke ihn aus und thue ihn in die Sauce, wie auch ein wenig Eſſig und den Saft von einer halben Lemoni; iſt es Zeit zu ſerviren, ſetze ein Schmalz auf das Feuer, und ſtäube die Leber mit Mehl ein, nachdem bache ſie ſchön gelb aus, die Sauce laß auskochen, und thue den halben Theil von der Leber dazu hinein, und richte ſie an, die andere Hälfte garnire trockner herum, und ſervire ſie zur Tafel; haſt du aber keinen friſchen Bertram, ſo thue in die Sauce ein wenig Eſſig und in Filé geſchnittene Lemoniſchalen, ſo iſt ſie auch

auch gut: du kannſt ſie auch auf die nämliche Manier machen, als wie die Lunge auf Lütticher Art, aber nicht viel kochen, ſonſten wird ſie hart, ſie iſt auf dieſe Art auch recht gut.

Une de queues de Veau a la Holandoiſe.

Kalbsſchweiſe auf holländiſche Manier.

Nachdem die Kalbsſchweiſe ſauber gebrüht, flammirt und geputzt ſind, ſo blanchire ſie einen Sud im Waſſer, hernach richte ſie ein in einer Bräs, daß ſie ſchön weiß bleiben. Die Sauce dazu: Thue ein Stück Butter in einen Kaſtrol, 3 oder 4 Eyerdotter, nachdem du Sauce zu machen haſt, thue auch ein wenig feines Mehl dazu, rühre es untereinander, drücke den Saft von einer Lemoni hinein, einen ganzen Zwiebel, ein wenig Pfeffer und Salz, gieß eine kalte Bouillon daran; iſt es Zeit zu ſerviren, thue die Schweiſe aus der Bräs, richte ſie in den Topf oder Schüſſel, rühre die Sauce auf dem Feuer wohl ab, gieb Obacht, daß ſie nicht zuſammenlauft, nachdem gieß ſie über die Schweiſe, und beſtreue ſie mit ein wenig gewürfelt geſchnittener Semmel in Butter ausgebachen, alsdenn ſervire ſie zur Tafel; mit der grünen Sauce kannſt du ſie auch machen, wie ſchon gemeldet iſt, die grüne Sauce zu machen von Spinatdopfen, man kann auch ein wenig Bertrameſſig zu der Sauce nehmen.

Une

Une de queues de Veaux a l'Allemande.

Kalbsſchweife auf deutſche Manier.

Nachdem die Schweife in der Bräs lind geſotten ſind, thue ſie heraus, pfeffere und ſalze ſie, und lege ſie in Butter, thue ſie mit ſein geriebenem Brod paniren und ſchön grilliren auf dem Feuer, mache eine Sauce hachée dazu, wie ſchon gemeldet iſt, die Sauce gieb unter die Schweiſe, und auf die Schweife drücke den Saft von einer Lemoni darein, und alsdenn ſervire ſie zur Tafel.

Une de Langue de Veau a la Sauce hachée.

Kalbszungen in der *Sauce hachée.*

Nachdem die Zungen ſauber geputzt und gewaſchen ſind, ſo richte ſie in eine Bräs, und laß ſie lind kochen, mache hernach deine Sauce hachée, wie ſchon gemeldet worden, nimm die Zunge aus der Bräs, drücke ſie ſauber ab, ſchneide ſie in der Mitte voneinander, thue ſie in die Sauce hinein, und laß ſie ein wenig in der Sauce kochen, thue ein wenig Bertrameſſig dazu, wie auch den Saft von einer halben Lemoni, richte ſie ſauber an, und ſervire ſie zur Tafel.

Une de Langue de Veau a l'Allemande.

Kalbszungen auf deutſche Manier.

Nachdem die Kalbszungen in der Bräs lind gekocht ſind, ſo thue ſie heraus, und häute ſie ſauber ab, nachdem ſchneide ſie Blätleinweis in der Runde, wie die Zunge iſt, thue ſie in einen Kaſtrol hin-

hinein, thue eine Coulis oder eine Sauce von Mehl gemacht daran, wie ſchon gemeldet iſt, thue dazu ein wenig feine Kapern, wie auch 2 Sardellen fein gehackt, und laß es nachdem aufkochen; iſt es Zeit zu ſerviren, thue hinein ein wenig Bertram-eſſig, den Saft von einer halben oder ganzen Lemoni, nachdem du Sauce haſt, wie auch ein wenig fein geſchnittene Lemoniſchalen, und ſervire ſie hernach zur Tafel.

Tendrons de Veau Sauce a l'orange.

Der Kern von der Kalbsbruſt mit Pomeranzenſauce.

Es muß eine ſchöne und große Kalbsbruſt ſeyn, davon ſchneideſt du nur ſo viel herunter, als der Kern iſt, oder noch beſſer zu ſagen, die Kruſpeln, dieſes thue ſauber auswäſſern und im Waſſer blanchiren, nachdem lege ſie in die Bouillon, und laß ſie nicht gar zu lind ſieden, hernach mache eine Sauce, nimm ein wenig Butter in einen Kaſtrol, mache ein wenig Mehl ſchön gelb, paſſire darein ein wenig Zwiebel, fülle es halb mit Jus und halb mit Bouillon auf, daß die Sauce eine leichte, ſchöne gelbe Farbe bekömmt, thue auch ein Blätlein Baſilicum darein, ein wenig Thymian, und ein wenig von einem Lorberblat, laß es wohl verkochen, und faume es allezeit ſauber ab, hernach wenn das Fleiſch nicht gar lind gekocht iſt, thue es heraus, und ſchneide in der Breite deine Schnitze, damit Knorſpeln und Fleiſch beyſammen bleibt, thue es hernach in einen Kaſtrol, paſſire die Sauce durch ein Haarſieb darein, und laß miteinander

kochen, bis ſie gar lind wird, wie ſie seyn ſoll, koſte ſie hernach im Guſto vom Salz, nimm eine bittere Pomeranze, thue die Schale davon fein abſchnitzeln in ein wenig friſches Waſſer, ſetze ein wenig Waſſer auf das Feuer, und laß es ſieden, hernach thue die Schalen hinein, und laß ſie einen Sud aufthun, gieße ſie nach dieſem wiederum ab, und thue ſie in ein friſches Waſſer; iſt es Zeit zu ſerviren, laß das Fleiſch aufkochen, thue die Pomeranzenſchalen hinein, und drücke den Saft von einer oder zwey Pomeranzen dazu, alsdenn ſervire ſie zur Tafel.

Tendrons de Veau en blanc.

Den Kern von der Kalbsbruſt mit weißer Sauce.

Richte die Bruſt, und ſchneide ſie in kleine und friſche Dranſch, wie vorher ſchon gemeldet iſt, zu der Sauce nimm ein wenig friſchen Butter in einen Kaſtrol, laß ihn auf dem Feuer zergehen, paſſire ein wenig feines Mehl hinein, nachdem du Sauce vonnöthen haſt, thue einen Zwiebel, ein Blätlein Baſilicum, Thymian, und ein klein wenig von einem Lorberblat dazu, laß die Sauce wohl verkochen, nachdem rühre 3 oder 4 Eyerdotter hinein, und laß ſie wiederum aufkochen, thu die Sauce hernach durch ein Haartuch paſſiren, und gieß ſie an das Fleiſch, laß wiederum aufkochen; iſt es Zeit zu ſerviren, mache es wohl warm, drücke den Saft von einer Lemoni hinein, wie auch ein wenig fein geſchnittene Lemoniſchalen, und ſervire es zur Tafel: auf die nämliche Manier kann die

Bruſt auch weiß mit Pomeranzen gemacht werden.

Piés d'agneau a la Sauce verde.

Lammsfüße mit grüner Sauce.

Die Füße werden gemacht auf die nämliche Manier, gleichwie die Kalbsfüße mit grüner Sauce.

Piés de Mouton a la même maniere.

Schaffüße auf die nämliche Manier.

Die Schaffüße können auf die nämliche Manier gemacht werden, als wie die Kalbsfüße gemacht werden, weiß und braun.

Une Poitrine d'agneau en blanc avec du perſil.

Lammsbrüſte mit Peterſill.

Nimm die Brüſte, thu ſie ſchön auswäſſern und im Waſſer blanchiren, hernach ſchneide ſie in ſchöne und kleine Stücklein, lege ſie in einen Kaſtrol mit ein wenig friſchen Butter, einen ganzen Zwiebel, und ein wenig Salz, paſſire ſie auf dem Feuer, ſtaube ein wenig feines Mehl daran, füll ſie mit guter Bouillon auf, und laß ſie lind kochen, nachdem nimm das Fleiſch heraus in einen ſaubern Kaſtrol, wo kein langes Bein dabey bleibt, paſſire die Sauce durch ein Haarſieb an das Fleiſch, pflücke einen Peterſill Blättleinweis, und in ſiedendem Waſſer blanchiren, bis

er ſchier gar lind iſt, drücke den Peterſill hernach aus; iſt es Zeit zu ſerviren, ſetz das Fleiſch an das Feuer, und laß aufkochen, und thu den Peterſill hinein, wie auch den Saft von einer Lemoni und ſervire es zur Tafel; mit Peterſillwurzeln kann es auch gemacht werden, auch gelb auf die nämliche Manier.

Une a la peluche de Celeri.

Lammsbrüſte mit Zelleri.

Dieſe Lammsbrüſte werden gemacht auf die nämliche Manier, als wie dieſe mit Peterſill, nur daß du den Zelleri anſtatt den Peterſill hinein thuſt, wie auch den Saft von der Lemoni, ſie können auch mit Wurzeln gemacht werden.

Une de Langues d'agneau aux anchois.

Lämmerzungen mit Sardellen.

Nachdem die Zungen ſauber gewaſchen und blanchirt ſind, mach ſie in eine ordinäre Bräs und laß ſie lind werden, nachdem thue ſie aus der Bräs in einen Kaſtrol, und gieß Coulis oder eine Sauce von Mehl gemacht daran, hacke 2 Sardellen fein, und miſche ſie mit ein wenig Butter, und nimm ſie zu der Sauce; willſt du ſie anrichten, ſo laß ſie aufkochen, und thue auch hinein ein wenig Bertrameſſig und den Saft von einer Lemoni, und ſervire ſie zur Tafel.

Une de Langues de Mouton a la même maniere.

Schafzungen auf die nämliche Manier.

Une de queues de Bœuf ſauce aux Cornichons.

Einen Ochſenſchweif mit eingemachten Cucumern.

Nimm den Schweif, haue ihn in Stücke wie die Glieder ſind, hernach thue ihn in einer Bouillon oder auch extra ſieden etwa eine Stunde lang, nachdem thue ihn in einen Kaſtrol mit Speck und Nierenfette, nimm dazu ein paar ganze Zwiebel, etwas Wurzel und Kräuter, ein Lorberblat, Pfeffer und Salz, ein Glas Wein, und ſetz ihn auf ein ſtätes Feuer, und laß ihn kochen, thue zu Zeiten ein wenig Jus oder Bouillon daran gießen, mache einen Löffelvoll Mehl gelb, nimm es auch dazu, und füll es hernach mit Jus an, laß kochen bis der Schweif recht lind wird, nachdem thue den Schweif in einen ſaubern Kaſtrol, und thue etliche eingemachte Cucumern außen abſchälen und Blättleinsweis oder auch Fileweis daran ſchneiden, nimm die Fette ſauber von der Sauce ab, und thue ſie hernach durch ein Haarſieb daran paſſiren, und ſetz ſie warm; iſt es Zeit zu ſerviren, laß ihn aufkochen und thue ein wenig Bertrameſſig daran, drücke den Saft von einer Lemoni darein, und ſervire es zur Tafel: du kannſt ihn auch auf ſolche Art mit Kapern oder Sardellen geben.

Une des amourettes au Parmeſan.

Ruckmark mit Parmeſankäs.

Nimm das Ruckmark, häutle es ſauber ab, wie ſichs gehört, hernach blanchire es im Waſſer mit Salz, ſchneide es halben Finger lang in kleine Stücke, thue es in einen Kaſtrol mit Butter, und ein wenig fein geſchnittenen Peterſill, Scharlotten, Pfeffer und Salz, und laß es auf dem Feuer paſſiren, thue es hernach in den Topf oder Schüſſel einrichten, ein Leg Mark und mit Käs beſtreuen, und ſo fort bis du es angerichtet, nachdem gieß eine gute und recht ſtarke Jus darauf, ſetz es auf eine Glut, bis es Zeit iſt zur Tafel zu geben, ſo iſt es gut.

Une Langue de Bœuf a l'allemande.

Eine Ochſenzunge auf deutſche Manier.

Nimm eine Rindzunge, und laß ſie ſieden bis ſie lind iſt. Die Sauce dazu: Nimm ein wenig Butter in einen Kaſtrol, mache einen Löffelvoll Mehl gelb, und paſſire ein wenig fein geſchnittene Scharlotten hinein, füll es mit Jus oder Bouillon auf, und laß ſieden, ſchneide 2 Sardellen mit ein wenig Kapern fein, thue es auch an die Sauce, ſalze und pfeffere, nachdem die Zunge lind iſt, thue ſie abhäuteln und in der Mitte voneinander ſchneiden, und lege ſie in die Sauce, gieß auch ein wenig Vertrameſſig dazu; iſt es Zeit zu ſerviren, drücke den Saft von einer Lemoni hinein, wie auch ein wenig fein geſchnittene Lemoniſchalen, und ſervire ſie zur Tafel.

Une

Une Langue de Bœuf a la Polonoiſe.

Eine Rindzunge auf pohlniſch.

Die Sauce dazu: Thue ein wenig Butter in einen Kaſtrol, und mache einen Löffelvoll Mehl braun mit ſo viel Zucker als ein halbes Ey ausmachet: wenn es ſchön braun iſt, fülle es auf mit Jus und fülle ein Glas rothen Wein dazu, und laß kochen, hernach thue kleine Eibeben, kleine Roſinen oder Weinbeere genannt, ein wenig im Waſſer ſieden, hernach ſauber putzen, und aus den Roſinen mit der Meſſerſpitze die Kerne herausnehmen, wenn die Sauce wohl verkocht hat, thue es hinein, wie auch etliche Mandelkerne, nachdem ſie geſchält und fein in Filé geſchnitten ſind, von der Zunge, nachdem ſie lind geſotten hat, die Haut abſchälen, in der Mitte von einander ſchneiden, und thue ſie in die Sauce, gieß ein wenig Eſſig darein; iſt es Zeit zu ſerviren, ſchneide etwas feine Lemoniſchalen darein, und ſervire ſie zur Tafel.

Une Abbattis d'oiſon a l'allemande.

Das Junge von der Gans auf deutſch.

Nimm das Junge von der Gans, thue es flammiren und Gliederweiß ſchneiden, hernach im Waſſer blanchiren und ſauber putzen, die Beiner thue etwas abhauen, und lege es in einen Kaſtrol oder Keſſel, nimm dazu Pfeffer und Salz, ein Lorberblat, Baſilicum und Thymian, einen Zwiebel, etwas Wurzeln, halb Waſſer und Eſſig, ſetz ſie zum Feuer, und laß ſieden bis lind iſt, thue einen Butter in ei-

nen Kaſtrol, mache einen Löffelvoll Mehl gelb, und füll es mit dieſer Bouillon auf, wo die junge Gans darinn geſotten hat, und laß ſieden, ſtoße etwas Cronawethbeer, thue ſie in die Sauce und laß nur ein wenig mitkochen; iſt es Zeit zu ſerviren, drücke den Saft von einer Lemoni darein, und richte ſie an, ſtreue 12 bis 18 ganze Cronawethbeer darauf und ſervire zur Tafel.

Une Abbattis d'oiſon au ſang.

Das Junge von der Gans mit Blut.

Richte das Junge von der Gans zu, wie ſchon gemeldet iſt, das Mehl aber mache braun mit einer welſchen Nußgroß Zucker, hernach thue das Mehl zu der jungen Gans und laß miteinander kochen: wenn es lind iſt, thue das Junge von der Gans heraus in einen ſaubern Kaſtrol, in die Sauce rühre das Blut von der Gans, oder auch ein ſchweinernes Blut, und laß die Sauce aufkochen, nachdem thue ſie durch ein Haartuch paſſiren, und gieß die Sauce zu dem Gänsjung; wenn es Zeit iſt zu ſerviren, laß ſie aufkochen, drücke den Saft von einer Lemoni hinein, und ſervire ſie zur Tafel.

Une de Pigeons en Compôte.

Tauben in *Compôte*.

Thue die Tauben flammiren und ſauber putzen, nachdem dreſſire ſie ſchön, thue einen friſchen Butter in einen Kaſtrol, rangire die Tauben hinein mit einem ganzen Zwiebel und ein kleines Lorberblat,

Salz

Salz und Pfeffer, und wenn du einen Schnitz rohen Schunken haſt, ſetz ſie auf eine Glut, und laß ſie ſchön gelb anziehen, ſtaube hernach ein wenig feines Mehl daran, und ein kleines Glas weißen Wein, füll ſie mit Jus auf, und laß ſie gar kochen, nachdem thue die Tauben heraus in einen ſaubern Kaſtrol, nimm die Fette von der Sauce hinweg, und paſſire die Sauce durch ein Haarſieb an die Tauben, nimm dazu Maurachen und laß aufkochen: iſt es Zeit zu ſerviren, thue den Saft von einer halben Lemoni hinein, und ſervire ſie zur Tafel.

Une de Rabatti de Volaille.

Flügel und Leber von dem Geflügel.

Alles thut man ſauber putzen, nachdem blanchiren, die Flügel thue an der Spitze abhauen in einen Kaſtrol, dazu ſchneide auch die Mägen Blätleinweiß, wie auch ein wenig Butter, Salz und Pfeffer, ein Lorberblat, einen ganzen Zwiebel, etwas Maurachen und Triffel, friſch oder gedörrt, hernach paſſire dieſes alles zuſammen auf dem Feuer, ſtaube ein wenig feines Mehl daran, und füll es mit Jus auf, laß kochen bis alles lind iſt, hernach thue die Leber dazu; iſt es Zeit zu ſerviren, laß aufkochen, und drücke den Saft von einer Lemoni darein, und ſervire ſie zur Tafel, du kannſt auch etwas Triffel und Maurachen dazu nehmen.

Une de Tortue en gras.

Schildkröten mit Bouillon gemacht.

Der Schildkröte thue den Kopf, Schweif und die 4 Pratzen abhauen, nachdem ſalze und ſiede ſie

im Waſſer: wenn ſie geſotten haben, löſe ſie ſauber aus, mache 4 Viertel daraus, Leber und Eyer iſt alles gut; zu der Sauce nimm einen friſchen Butter in einen Kaſtrol, laß ihn auf dem Feuer zergehen, darein thue ein Löffelein ſchönes Mehl, und laß ein wenig paſſiren mit ein wenig fein geſchnittenen Scharlotten, fülle ſie mit guter Bouillon an, nimm auch einen ganzen Zwiebel dazu und laß aufkochen, nachdem thue einen fein geſchnittenen Peterſill, ein Lorberblat, ein paar Blätlein Baſilicum, Pfeffer und Salz dazu, thue hernach die Schildkröte hinein, und laß ſie ſtehen, bis es Zeit iſt zu ſerviren, ſetze ſie hernach auf das Feuer und laß kochen, nachdem legire ſie mit etlichen Eyerdottern und drücke den Saft von einer Lemoni hinein, thue den Zwiebel und das Blat davon, und ſervire es zur Tafel: wenn du ſie haſt, ſo kannſt du auch etliche Champion dazu nehmen, und mit einpaſſiren.

Hier will ich auf mancherley Manier den Butterteig zu machen expliciren, welcher kann gemacht werden zu den Butterpaſteten, zu den kleinen Paſtetlein, und auch zu den ſüßen Tourtelets, oder deutſch zu ſagen, kleine Kräpflein: man kann ſich von einem dieſer Butterteige nach Belieben bedienen welchen man will, und welcher am beſten gefällt, es wird ein jeder, wie ich ihn erklären werde, ſchön und gut ſeyn.

Erſtlich: Wenn eine warme Zeit iſt, ſo thue den Butter Tags vorher wäſſern, und ſetz ihn in den Keller, abſonderlich wenn du kein Eis haben kannſt: des andern Tages frühe, wenn es noch kühl iſt, mache den Teig in dem Keller, nimm ein Pfund Mehl

auf ein Bachbrett, ſchlage ein ganzes Ey dazu, ſalze ihn ein wenig, thue dazu ein Bröcklein Butter eines halben Eyes groß, nimm ein friſches Waſſer und mache den Teig damit an, arbeite ihn recht gut, ſo lang, bis er ſich gern vom Bret ablöſet, nimm aber in Obacht, daß der Teig nicht zu ſtark und auch nicht zu lind angemacht wird, eher etwas linder als härter: wenn dann der erſte Teig gut gearbeitet iſt, ſo lege ihn auf die Seite, und putze dein Bachbret ſauber ab, nachdem treibe deinen Teig mit dem Nudelwalger aus, lege in die Mitte auf den Teig in der Breite 1 Pfund Butter, und bedecke hernach den Butter mit dem Teig in Vierecke, und laß ihn eine Viertelſtunde ruhen, nachdem walge den Teig ſchön gleich aus, und ſchlage ihn auf beyden Seiten ein, und die zwey doppelten Blätter Teig aufeinander, nach dieſem laß ihn ruhen, ſo lang du willſt, und dir nach deiner Arbeit gelegen iſt, auf dieſe Manier mußt du ihn dreymal ſchlagen: wenn nun dieſes geſchehen iſt, ſo mache aus deinem Butterteig, was du zu machen haſt, Butterpaſteten, oder auch kleine Paſtetlein: haſt du aber Gelegenheit ein Eis zu haben, ſo darfſt du, wenn es dir nicht gelegen iſt, den Teig im Keller zu machen, nur den Tag, wo du einen Butterteig nöthig haſt, den Butter waſchen, in das Eis thun und feſt werden laſſen, hernach den Teig machen, wie ſchon gemeldet iſt, auf das Eis ſtellen, und auf die nämliche Manier tractiren: du kannſt auch, nachdem du den erſten Teig haſt fertig gemacht, in der Länge auswalgen, und hernach den Butter auf das Bret thun mit ein wenig Mehl, und den

Butter mit der Hand auswirken, und hernach übereinander legen, alsdenn wieder mit ein wenig Mehl auswirken, und dieſes dreymal, nachdem thue ein Stücklein von dem Butter abbrechen, leg ihn auf den Teig, und wickle ihn mit dem Teig ein, und dieſes mach ſo fort, bis du dein Pfund Butter haſt hineingewickelt, nachdem laß den Teig ruhen, und thue ihn dreymal ſchlagen, wie ſchon vorher gemeldet worden: auf dieſe Manier gemacht, kann der Teig ſtärker auflaufen.

Auf eine andere Manier.

Man nimmt die Quantität Mehl und Butter, wie ſchon gemeldet iſt, und machet den Teig auf die nämliche Manier, nur beobachte, daß du anſtatt dem ganzen Ey, 3 Eyerdotter nehmeſt, und anſtatt dem Waſſer, nimmſt du einen recht guten ſauren Rahm, und machſt den erſten Teig damit an, und thuſt ihn hernach machen, wie vorher gemeldt, und auch auf die nämliche Manier tractiren. Dieſer Teig koſtet etwas mehreres, er iſt aber um deſto beſſer und delicater, ſo daß er im Maul zergehet, und die Farbe, die er im Ofen bekommt, kann nicht ſchöner gemalet werden: wenn er aber zu kleinen Paſtetlein gehört, ſo muß er recht dünn ausgetrieben, und die Paſtetlein gut beſtrichen und gut beygedrückt werden, ſonſt fallen ſie alle um im Ofen, weil dieſer Teig, auf dieſe Manier gemacht, allzuſtark aufgehet.

Auf eine andere Manier den Teig im Winter zu machen, welcher recht ſchön und gut iſt, er kann auch

auf

auf dieſe Manier im Sommer gemacht werden, wenn man die Gelegenheit hat, ein Eis zu bekommen: dieſer Teig, auf ſolche Manier zu machen, iſt gut, wenn man kleine Bachereyen zu machen hat, weil er ſchön gleich bleibt, und nicht umfällt, und dennoch iſt er recht gut, ſchön und mürb.

Nimm ein Pfund Mehl und ein Pfund Butter, thue den Butter große Brockenweiß in das Mehl, 3 Eyerdotter und ein wenig Salz, mache dieſen Teig zuſammen mit ſauren Rahm, es darf aber der Butter nicht verarbeitet werden, ſondern du mußt den Teig ganz leicht zuſammen machen und hernach ruhen laſſen, und das Bachbret ſauber abpußen; wenn der Teig eine Viertelſtunde geruhet hat, ſo thue ihn hernach ſchlagen, gleichwie die andern Teige, und laß ihn allzeit wiederum ruhen, und dieſes dreymal, ſo iſt der Teig fertig; haſt du ihn im Sommer zu machen, ſo lege den Butter vorher in das Eis, und laß ihn hart werden, hernach mache den Teig, wie ſchon gemeldt, lege den Teig auf das Eis in einer Tortenpfanne oder Schüſſel, und laß ihn anziehen, bis du ihn arbeiten oder ſchlagen kannſt, und dieſes auch dreymal, und hernach allezeit wieder auf das Eis ſtellen, damit er hart bleibt: haſt du aber keinen Rahm, ſo kannſt du, den Teig auf dieſe Manier zu machen, 3 Eyerdotter in ein Geſchirr ſchlagen, und halb weißen Wein und halb Waſſer dazu gießen, ſchlage es ab, und mach hernach den Teig damit anſtatt den ſauren Rahm, er wird auch gut und lauft auf, doch aber wird er nicht ſo gut und fein, als wie mit dem ſauern Rahm: auf dieſe

Manier den Teig gemacht, wird er allezeit ſchön gleich auſlaufen.

TOUTES SORTES DE PETITS PATES POUR HORS-D'OEUVRES.

Alle Sorten von kleinen Paſtetlein für die *Horsd'œuvres.*

Des petits Patés a la Bechamelle.

Kleine Paſtetlein mit ſüßen Rahm.

Man muß kleine kupferne Mödel haben, die Facon kann ſeyn, wie ſie will, wenn ſie nur etwas tief ſind, thue hernach den Teig ſchön gleich austreiben mit dem Walger, mach ein dünnes Blat in den Model, und drücke den Teig gleich und ſchön aus, hernach kann man einen übrigen Teig zuſammenwirken, und etwas davon in den Model thun, damit der Deckel darauf liegen bleibt, von innen aber därfen ſie mit dem Ey nicht beſtrichen werden, ſondern nur der Deckel oben, damit er ſchöne gelbe Farbe bekommt: nachdem ſie im Ofen ſchön gebachen ſind, muß man die Paſtetlein gleich umſtürzen auf einen Bogen ſaubers Papier, die Deckel herunternehmen, und innen recht ſauber auspuẞen, thue die Paſteten auf eine ſaubere Tortenpfanne oder Schüſſel, bis es Zeit iſt zu ſerviren, damit du ſie warm machen kannſt, nimm

her-

hernach von einem Geflügel, welches ſchön gebraten iſt, das weiße Fleiſch ohne Haut, und thue es fein in Filé ſchneiden, thue es in einen kleinen Kaſtrol, und thue eine Bechamelle dazu, welches von ſüßem Rahm gemacht iſt, und ſchon gemeldet worden; iſt es Zeit zu ſerviren, ſo mache es warm, und gieb ein wenig Salz dazu, ſo viel es leidet: haſt du ein wenig Glace, iſt es auch gut, wenn du etwas dazu nimmſt, welches kräftiger macht, fülle hernach die leeren Paſtetlein damit ſauber an, decke den Deckel darauf, und gieb ſie warmer zur Tafel, auf dieſe Art kannſt du von allen Sorten Geflügel Paſteten machen, zahmes und wildes, wie auch von Kalbsbrüs, und von fein gebratenen Kalbfleiſch, welches in deinen Belieben ſtehet; das ſind kleine Paſtetlein mit Bechamelle, welche man auf deutſch nicht anders expliciren kann, als etwa mit ſüßen Rahm, ſo aber die rechte Benennung nicht iſt.

Des petits Patés a la Polonoiſe.

Kleine Paſtetlein auf pohlniſch.

Dieſe Paſtetlein werden auch in die Form gemacht, wie oben gemeldt, und ausgebachen, hernach nimm ein gebratenes Geflügel, es mag ſeyn was für eins es will, oder auch ein fein gebratenes Kalbfleiſch, nur aber das weiße Fleiſch nimmt man und thut es fein ſchneiden, welches ein Faſch genennet wird: nachdem es geſchnitten iſt, thue in einen Kaſtrol ein wenig friſchen Butter, laß ihn zergehen, mache ein kleines Löffelein voll Mehl gelb,

und paſſire hernach ein wenig fein geſchnittenen Zwiebel darein, nachdem thue das geſchnittene Fleiſch hinein, gieß ſo viel Bouillon daran, als es vonnöthen hat, und laß ein wenig kochen bis das Mehl verkocht iſt, putze und blanchire ſauber hernach ein wenig kleine Roſinen, thue ſie auch hinein; iſt es Zeit zu ſerviren, gieb Salz dazu wie ſichs gehört, wie auch ein wenig Lemoniſaft, und fülle die Paſtetlein damit an, decke die Deckel darauf, und gieb ſie zur Tafel.

Des petits Bouches a la Reine.

Kleine Paſtetlein von Faſch.

Nimm ein mageres Kalbfleiſch, und ſchneide es recht fein, nimm auch eine gute Nierenfette, thue ſie ſchön aushäuteln und fein ſchneiden, es muß ſo viel Fette als Fleiſch ſeyn: wenn alle beyde fein geſchnitten ſind, ſo durchſuche mit dem Meſſer, ob keine Haut mehr dabey iſt, hernach thue das Fleiſch und Fette in einen Mörſer, mit ein wenig fein geſchnittenen Scharlotten, Baſilicum und Thymian, ſtoße alles fein zuſammen, nachdem thue ein wenig eingeweichte Semmel dazu, ein wenig Pfeſſer und Salz, ein wenig Muſcatnuß, und auch wiederum ſtoßen, ſchlage hernach 3 oder 4 Eyerklar zu einem Schnee, und nimm dieſen Schnee auch dazu, ſtoße es gut untereinander, alsdenn iſt der Faſch gut: hernach treibe den Butterteig ſchön gleich und dünn aus, ſteche die kleinen Blätlein, welche nicht größer ſeyn därfen, als wie ein Zwanziger, lege ſie auf das Blech ſo viel du im Sinne haſt zu machen, beſtreiche

ſie mit Eyern, thue ein wenig Faſch darauf, und decke ſie mit einem Deckel zu, drücke ſie wohl bey, damit ſie nicht krumm laufen, und bache ſie ſchön aus, ſie müßen ein wenig gähe Hitze haben.

Petits Patés a l'Eſpagnole.

Kleine Paſtetlein auf ſpaniſch.

Thue eine Handvoll feines Mehl auf ein Bret, ſchlage ein ganzes Ey darein, ein wenig Butter einer welſchen Nuß groß, und ein wenig Salz, nimm ein laulichtes Waſſer, und mache den Teig nicht zu feſt an, arbeite den Teig recht ab, bis er recht ſchön glatt wird, und nicht mehr am Bret hängen bleibt, hernach thue ihn austreiben und mit der Hand anziehen, bis daß er ſo fein wird als das feinſte Papier, hernach nimm halb friſchen Butter und halb Provenceröl, beſtreiche den ganzen Teig damit gut, hernach wickele ihn zuſammen, gleichwie eine dicke große Wurſt, lege den Teig auf eine Tortenpfanne, und ſtelle ihn in Keller, bis den andern Tag, da du die Paſtete machen willſt, mache hernach ein Meſſer warm, und ſchneide den Teig Blätleinweis in der Runde dick wie ein Thaler, beſtreiche das Blech mit friſchen Butter, und lege ihn Blätleinweis darauf, ſo viel du im Sinn haſt Paſtetlein zu machen, thue hernach einen Faſch darauf, und mit dem andern Blätlein bedecken, und ohne beſtreichen im Ofen ausbachen, mit ein wenig gäher Hitze, damit ſie eine Farbe bekommen.

Petits Patés aux Huitres.

Kleine Auſternpaſtetlein.

Nimm kleine kupferne oder blecherne Paſtetenſchüſſeln, ſo viel du Paſtetlein vonnöthen haſt, treibe den Teig ſchön gleich aus, und ſtich in der Gröſſe, wie die Schüſſeln ſind, ein rundes Blat aus, und thue es ſchön gleich in das Schüſſelein eindrücken und beſtreichen, hernach mache die Auſtern auf in ein Geſchirr, putze ſie ſauber wie ſichs gehört, hernach thue in ein Schüſſelein ein oder zwey Auſtern, nachdem nimm das Waſſer von den Auſtern mit einem Stücklein friſchen Butter, ein klein wenig fein geſchnittenen Peterſill, thue ein wenig Pfeffer und Lemoniſaft dazu, gieß in ein jedes Schüſſelein einen Eßlöffelvoll von der Sauce hinein, und beſtreue ſie mit ein wenig fein geriebenen Brod, bache ſie in einen heißen Bachofen aus, ſie müſſen aber gäh gebachen werden, hernach ſervire ſie warm zur Tafel.

Petits patés aux Huitres aux Coquilles.

Auſternpaſteten in der Schale.

Mache die Auſtern auf, thue ſie in ein Geſchirr, und behalte die ſchönern Schalen auf, hernach waſche die Schalen ſauber, und laß bey dem Feuer trocknen, nachdem putze die Auſtern wie ſichs gehöret, laß einen friſchen Butter zergehen, thue die Auſtern hinein mit ein wenig Pfeffer und Lemoniſaft, treibe hernach den Butterteig ſchön gleich aus, und ſtich runde Blätlein aus in der

Gröſſe

Größe von den Auſternſchalen, thue die Blätlein von Teig auf die Auſternſchalen legen und eindrücken, ringsherum mache ein kleines Raiflein von dem nämlichen Teig, beſtreiche ſie mit Eyern und lege in ein jedes ein oder zwey Auſtern, gieb einen Löffelvoll von dem Butter darauf, beſtreue ſie mit ein wenig fein geriebener Semmel, bache ſie in einen gähen Bachofen aus, und ſervire ſie hernach mit ſammt den Schalen zur Tafel,

Petits patés a l'Allemande.

Kleine Haſcheepaſtetlein auf deutſch.

Nimm ein mageres Kalbfleiſch, ſchneide es viereckigt in einen Kaſtrol, nimm dazu eine gute Nierenfette ſo viel als Fleiſch, ein paar Scharlotten, ein wenig Baſilicum und Thymian, paſſire es auf dem Feuer bis das Fleiſch weiß wird, hernach thue es auf ein Schneidbret, und thue ein wenig Kapern dazu, wie auch ein wenig Lemoniſchalen, Pfeffer und Salz, ſchneide alles fein, auf die letzte drücke den Saft von einer Lemoni hinein und miſche den Faſch, ſo iſt er gut, nachdem treibe den Butterteig ſchön gleich aus, ſtich runde Blätlein, wie ein Thaler, heraus, lege ſo viel auf das Blech als du Paſtetlein vonnöthen haſt, beſtreiche ſie mit Eyern, thue hernach ein wenig Faſch darauf, und bedecke ſie mit einem andern Blat, drücke ſie in der Runde mit dem Finger, damit ſie gleich auflaufen und beyſammen bleiben, hernach bache ſie im Ofen aus, aber nicht gar zu gäh, bis ſie eine ſchöne Farbe haben, alsdenn thue ſie warmer ſerviren.

Petits patés aux Ecreviſſes.

Kleine Paſteten von Krebſen.

Nimm Krebſe, ſo viel du glaubſt vonnöthen zu haben, thue ſie abſieden und hernach die Schweife und Eyer davon nehmen, die Schalen a parte zum Stoßen, die Naſe aber muß davon geſchnitten werden, weil ſie bitter iſt, nachdem die Schalen recht fein geſtoßen mit einem Stück friſchen Butter, thue ſie in einen Kaſtrol mit ein wenig friſchen Waſſer, und laß ſie ſo lang kochen, bis der Butter recht ſchön roth iſt, preſſe ihn hernach durch ein Haartuch, und laß ihn kalt werden, ſchneide eine Schmollen von einer Semmel fein in einen Kaſtrol, gieß ſo viel Milch daran, daß die Semmeln bedeckt ſind, wenn ſie nun eine Stunde geweicht hat, ſo ſetz ſie auf ein ſtätes Feuer, und laß wohl verkochen, daß es ganz dick wird, nachdem laß ſie kalt werden, thue den kalten Krebsbutter in die gekochten Semmel, und zerrühre ihn wohl, hernach ſchlage etliche ganze Eyer daran, eines nach dem andern, und rühre es allezeit wohl, auch noch viel Eyerdotter, und allezeit muß gerühret werden bis es recht flammirt wird, nachdem ſchneide die Krebsſchweife klein, und thue ſie darein, ſalze ſie, nimm auch ein wenig Zucker dazu, welches einen guten Guſto macht, ein wenig Muſcanuß, rühre es wohl, hernach walge ein Stück Butterteig gleich und dünn aus, und mache in tiefe Mödel ein Blat darein dem Model gleich, hernach thue von dem abgetriebenen Krebsteig etwas hinein, aber nicht gar voll, und ſchneide mit dem Bachrädlein kleine Bändlein, und bedecke ſie oben, kannſt ſie flechten

nach deinem Belieben, hernach mit Eyern beſtrei-
chen, und in einem Ofen ausbachen, welcher nicht
gar zu heiß iſt, bis ſie eine ſchöne Farbe haben,
und hernach warmer ſerviren.

Petits patés aux farces d'Ecreviſſes.

Kleine Paſtetlein von Krebsfaſch.

Nimm Krebſe, ſo viel du meyneſt Faſch zu ma-
chen, thue die Krebſe abſieden mit Salz, hernach
nimm die Schweiſe davon, aus der Schale mache
einen Krebsbutter, nimm von dem Krebsbutter in
einen kleinen Kaſtrol, ſchneide dazu einen Scharlot-
ten klein, wie auch ein wenig Peterſill, ein klein we-
nig Thymian und Baſilicum, ein wenig in Milch
eingeweichte Semmel, ein wenig Muſcatnuß, ein
wenig Pfeffer und Salz, wie auch ein geſottenes
Kalbseuter klein geſchnitten, paſſire dieſes alles ein
wenig auf dem Feuer, und thue es hernach auf ein
Schneidbrett, thue die Krebsſchweife dazu und
ſchneide ſie klein, nachdem mache die kleinen Paſtet-
lein von Butterteig, ſo viel du vonnöthen haſt, mit
dieſem Faſch: wenn du ſie mit Eyern beſtreicheſt, ſo
miſche die Eyer mit ein wenig Krebsbutter, und ba-
che ſie ſchön auf dem Ofen, damit ſie eine ſchöne Far-
be bekommen, und ſervire ſie warmer.

Petits patés aux Ecreviſſes a l'Allemande.

Kleine Krebspaſtetlein auf deutſch.

Nimm Krebſe, ſo viel du glaubſt vonnöthen zu
haben, thue ſie abſieden und die Schweiſe davon

nehmen, und auch einen Krebsbutter machen, nach- dem ſchneide die Schweiſe hübſch klein gewürfelt, auch ein geſottenes Kalbseuter auf die nämliche Manier geſchnitten, auch etliche Maurachen und ein wenig friſche Triffel oder auch dürre, wenn du ſie haſt: nachdem nimm in einen Kaſtrol ein wenig Krebsbutter, darein paſſire einen Scharlotten fein geſchnitten, wie auch ein wenig feinen Peterſill, nachdem thue alles Geſchnittene hinein, und laß es ein wenig paſſiren, ſtaube ein wenig feines Mehl daran, und gieb eine gute Bouillon darauf, und laß es aufkochen, ſetz es hernach vom Feuer, thue ein wenig Muſcatnuß dazu, wie auch ein wenig Pfeffer und Salz, und laß es ſtehen, nachdem mache den Butterteig in kleine hohe Mödel die Paſtetlein, thue in ein jedes hinein ein wenig Teig, oder auch ein wenig Faſch wenn du es haſt, von innen aber dürfen ſie nicht beſtrichen werden, mache die Deckelein daraus und bache ſie aus dem Ofen, wenn ſie eine ſchöne Farbe haben, ſo nimm ſie aus den Mödeln, und thue das innere heraus, halte ſie warm bis es Zeit iſt zu ſerviren, mache das Ragout von den Krebsſchweiſen warm, und fülle die Paſtetlein damit an, decke ſie wiederum zu, und ſervire ſie warmer zur Tafel.

Petits patés a la Francfort.

Frankfurter Paſtetlein.

Nimm ein mageres Schaffleiſch, ſchneide es auf einem Schneidbrett klein, thue auch eine Nierenfette dazu, ſo viel als Fleiſch, ein paar Scharlotten, ein wenig Peterſill, Thymian und Baſilicum, Pfef-

ſer und Salz, ſchneide alles zuſammen recht fein, nachdem mache einen mürben Teig mit ſaurem Rahm und Butter, auch Eyern, walge den Teig recht dünn aus, und mache hernach über einen kleinen hölzernen Form die Paſtetlein ein wenig hoch, thue von dem Faſch hinein, und decke ſie zu: wenn es bald Zeit iſt zu ſerviren, ſo bache ſie aus dem Ofen, willſt du ſie ſerviren, mache ein wenig gute Coulis warm, drücke von einer halben Lemoni den Saft darein, mache die Paſtetlein auf, und gieb ein wenig von dieſer Sauce hinein, und ſervire ſie.

Petits patés au palais de Bœuf.

Kleine Paſtetlein von Ochſengaum.

Nimm die Ochſengaumen, wenn ſie recht lind ſind, ſchneide ſie klein viereckigt, paſſire hernach einen fein geſchnittenen Scharlotten in ein wenig friſchen Butter, thue die Ochſengaumen dazu, und laß noch ein wenig paſſiren, ſtaube ein wenig feines Mehl daran, und gieb eine gute Bouillon darauf und laß aufkochen, ſalze und pfeffere es ein wenig: die Paſtetlein werden von Butterteig gemacht, gleichwie die deutſchen Krebspaſtetlein in kleine hohe Mödel, pflücke und abblanchire gut ein wenig Peterſill Blätleinweiß, und thue ihn hernach zu den Ochſengaumen; iſt es Zeit zu ſerviren, laß aufkochen und mit Eyerdottern legiren, gieb einen Lemoniſaft dazu, und fülle es hernach in die kleine Paſtetlein, und ſervire es warmer zur Tafel.

Petits patés de fraiſe de Veau.

Kleine Gekrösspaſtetlein.

Werden gemacht auf die nämliche Manier gleichwie die von Ochſengaumen, nur daß das Gekrös nicht viereckigt geſchnitten wird, ſondern nur ſchöne kleine Stücklein, fein und recht warmer ſervirt.

Petits patés de Cervelle de Veau.

Kleine Paſtetlein von Kalbshirn.

Dieſe werden gemacht auf die nämliche Manier, nur daß die Sauce vorher muß gemacht werden, damit daß das Hirn ſchön klein gewürfelt und ganz bleibt.

Petits patés de ris de Veau.

Kleine Brüspaſtetlein.

Werden auch auf die nämliche Manier weiß gemacht, man kann ſie aber auch braun machen und mit Maurachen und Triffel miſchen, aber nicht legiren, und wenn die Zeit iſt, daß es Spargeln giebt, kann man ſie auch weiß mit Spargel machen.

Petits patés d'amourettes.

Kleine Paſtetlein von Ruckmark.

Dieſe werden auch auf die nämliche Manier gemacht, gleichwie die von Kalbshirn.

Petits patés de Grasdoubles.

Kleine Paſtetlein von Kuttelflecken.

Dieſe Paſtetlein werden auch auf eben ſolche Manier weiß gemacht, nur daß die Kuttelflecke recht fein, wie Nudel, müſſen geſchnitten werden.

Petits patés aux Salpicons.

Kleine Salpiconpaſtetlein.

Es werden die nämliche kleine Mödel mit Butterteig gemacht, nur was hinein kommt, nimmt man Kalbsbrüs, Kalbseuter, Ochſengaum, kleine Hühnerleber, wie auch ein wenig Schunken: dieſes alles thut man recht klein gewürfelt ſchneiden, hernach paſſire ein wenig fein geſchnittene Scharlotten mit ein wenig friſchen Butter, thue dieſes Geſchnittene auch dazu, ein wenig Schampignon und Maurachen, auch Triffel: wenn es paſſirt iſt, ſtaube ein wenig feines Mehl daran, und gieb eine gute Jus darauf, laß dieſes alles aufkochen; iſt es Zeit zu ſerviren, machs wiederum recht warm, thue den Saft von einer Lemoni dazu, ein wenig Pfeffer und Salz, ein wenig fein geſchnittenen Peterſill, und fülle es hernach in die Paſtetlein hinein, alsdenn ſervire ſie warmer zur Tafel.

Petits patés hachés.

Kleine Haſcheepaſtetlein.

Nimm ein mageres Kalbfleiſch, ſchneide es in kleine Stücklein, nimm ſo viel gute Nierenfette da-

zu, ein paar Scharlotten, ein wenig Thymian und Baſilicum, paſſire dieſes auf dem Feuer bis es weiß wird, hernach thue es auf ein Schneidbrett, nimm dazu ein wenig Kapern und einen ausgehöhlten Sardellen, ein wenig Lemoniſchalen ohne weiß, Pfeffer und Salz, ſchneide dieſes zuſammen recht fein, auf die Letzte drücke den Saft von einer halben Lemoni in dieſen Faſch, ſo iſt er gut, hernach mache von Butterteig die kleinen Paſtetlein davon.

Petits patés au Ris.

Kleine Reispaſtetlein.

Nimm etwas Reis, ſiede ihn in der Milch recht lind, nachdem laß ihn kalt werden, thue ein wenig ungeſchmolzenen Butter darein, und rühre den Reis wohl ab, thue auch dazu etliche Eyerdotter, es muß allezeit wohl gerührt werden, auf die Letzte thue ein wenig Muſcatnuß, ein wenig Pfeffer und Salz, nachdem thue in die kleine Paſtetenſchüſſeln ein Blätlein Butterteig hinein, ein wenig Faſch oder feines Ragout, oder auch ein Salpicon, und bedecke es hernach mit dem abgetriebenen Reis, ein wenig hoch oben beſtreichen mit ein wenig Butter und mit fein geriebenen weißen Brod beſtreut, im Ofen laß ſie recht ſchön ausbachen, bis ſie ſchöne Farbe bekommen, und hernach ſervire ſie warmer.

Pe-

Petits patés de Cotellettes d'agneau a la Venitienne.

Carmenat von Lämmern auf venetianiſch.

Nimm die Carmenate vom Lamm, und mache ſie ohne Haut recht ſchön klein, hernach thue ſie in ein wenig Provenceröl mit feinen Kräutern paſſiren, ſchlage ſie in Butterteig ein, oben und unten mit ein wenig Faſch, das Bein aber muß heraus ſchauen, und den Teig darüber geſchlagen neben beygedrückt, und hernach mit einem warmen Meſſer, nach dem Form ein Carmenat, geſchnitten, ringsherum mit dem Meſſer beygedrückt, nachdem beſtreiche ſie mit Eyer, und thue ſie aus dem Ofen gebachen ſchön warm ſerviren.

Petits patés de faye de poulets.

Kleine Paſtetlein von Kalbsleber.

Nimm kleine hohe Mödel, und mache ein Blat von Butter ſchön darein, hernach nimm etliche Hühnerleber, ſchneide ſie fein, nachdem thue ſie in einen Kaſtrol, thue ein klein wenig feines Mehl dazu, rühre ſie ab mit einem ganzen Ey und 4 Dottern, thue dazu ein wenig Muſcatnuß, ein wenig Pfeffer und Salz, rühre es mit einem halben Schöpflöffelvoll Jus ab, paſſire es hernach durch ein Haartuch; iſt es Zeit heraus zu bachen, fülle dieſe Sauce in die Mödel hinein nicht gar zu voll, laß ſie ſchön aber nicht gar zu gäh ausbachen, ſervire ſie warmer, und nicht lang ſtehen laſſen, damit ſie kein Waſſer ziehen.

Petits patés de Saumon.

Kleine Paſtetlein von Rheinſalm.

Nimm ein Stück Rheinſalm, thue ihn ſalzen und auf den Roſt legen, daß er etwas anziehet, hernach nimm kleine Paſtetenſchüſſel, mache ein Blat Butterteig darein, thue hernach den Salm zerpflücken in kleine Filé, und leg ihn in das Schüſſelein hinein auf den Teig, thue darauf feine Kräuter, ein wenig Provenceröl, Lemoniſaft, und ein wenig fein geriebene Semmel, laß ſie hernach im Ofen ein wenig gäh ausbachen, auf die letzte gieb ein wenig Jus darauf, und ſervire ſie warmer: wenn du es haſt kannſt du auch ein wenig Coulis anſtatt der Jus nehmen.

Petits patés de filé de Mouton.

Kleine Paſtetenfilee von Schaffleiſch.

Mache einen Teig von Eyerdottern, gleichwie ein Nudelteig, hernach wirke ihn fein aus, als wenn du Nudel machen wollteſt, nimm einen Form von Holz, wie die kleinen Paſtetlein ſeyn müſſen, thue ein Stücklein von dieſem Teig darüber drücken, feſt zuſammen und ſchön rund machen, dieſe müſſen aber einen Tag vorher gemacht werden, damit ſie trocken werden, mache auch die Deckelein dazu, die werden nur darauf gelegt ohne feſt zu machen, den andern Tag nimm ein Fricandeau vom Schafſchlegel, häutele es gut ab, und ſchneide kleine Filé daraus, thue ſie roher in ein Geſchirr, thue daran ein wenig Pfeffer

ſer und Salz, fein geſchnittene Scharlotten, Peterſill, Thymian und Baſilicum, etwas gutes Provenceröl und den Saft von einer Lemoni, miſche es hernach wohl zuſammen; wenn der Bachofen gerichtet iſt zum ausbachen, thue dieſe Filé in die Paſtetlein füllen alſo roher, decke die Deckelein darauf und bache ſie aus; wenn ſie fertig ſind und du zur Tafel ſerviren willſt, thue die Fette davon, welche ein wenig in der Höhe ſeyn wird, thue über alle einen Eßlöffelvoll gute Coulis daran, decke ſie wiederum zu, und ſervire ſie warmer zur Tafel.

Petits pat... à l'italienne.

Kleine Paſtetlein auf italiäniſche Manier.

Nimm ein mageres Kalbfleiſch, thue dieſes halb braten, hernach fein ſchneiden, und nachdem in ein Geſchirr, thue daran kleine Roſinen, ein wenig fein geſchnittenen Peterſill, ein wenig Muſcatnuß und Salz, wie auch ein wenig Pfeffer und klein geſchnittenes Mark, einen Löffelvoll Coulis, daß es ein wenig Saft hat, der Teig dazu muß gezogen werden, nimm ein ſchönes Mehl, dazu ſchlage ein ganzes Ey, ein wenig Salz, nimm ein laulichtes Waſſer mit ein klein wenig Butter, mache den Teig damit an, und thue ihn wohl arbeiten, bis der Teig recht ſchön glatt wird, und ſich vom Tiſch ſelbſten ablöſet, hernach mache kleine Stücklein daraus, und wirke ihn etwas aus, nimm hernach die kleinen Paſtetenſchüſſeln zuſammen,

men, thue ſie mit Butter beſtreichen und zieh hernach den Teig darüber, beſtreiche ihn hernach wieder mit Butter, und dieſes dreymal, hernach thue den Faſch hinein, und thue die andern 7 Blätter darüber ziehen, und allezeit mit Butter beſtreichen, nachdem mache ein Meſſer warm, und thue ſie, wie die Form ſind, abſchneiden, beſtreiche ſie oben auch mit Butter, und bache ſie hernach im Ofen ſchön aus, und ſervire ſie warmer zur Tafel.

Petits patés a la Genoiſe.

Kleine Paſtetlein auf genueſiſch.

Der Faſch wird gemacht auf die nämliche Manier, wie vorher gemeldt, zu den Teig aber nimm ein ſchönes Mehl, die Hälfte Zucker, ein wenig Zimmet, 2 Eyerdotter und ſo viel friſchen Butter, daß du den Teig damit anmachen kanuſt, es darf ſonſten nichts dazu kommen, hernach nimm kleine Paſtetenform, und mache das Blat von dieſem Teig hinein, thue hernach den Faſch hinein und bedecke ſie, nachdem beſtreiche ſie mit Eyern, und ſtreue ein wenig feinen Zucker darauf, bache ſie ſchön aus, aber nicht zu heiß, im Herausnehmen der Mödel mußt du Obacht haben, daß du nichts zerbrecheſt, weil ſie ſehr mürb ſind; dieſe Paſtetlein werden nicht gar zu heiß ſervirt.

Petits patés de Laitance de Carpes.

Kleine Paſtetlein von Karpfenmilch.

Nimm die Milch von einem oder zwey Karpfen, thue ſie ein wenig im Salzwaſſer abblanchiren,

ren, hernach ſchneide ſie in kleine Stücklein, ſo groß wie eine Auſter, thue es in einen Kaſtrol mit fein geſchnittenen Scharlotten und Peterſill, wie auch ein paar fein gehackte Sardellen, ein wenig Pfeffer und Salz, ein Stücklein friſchen Butter, etliche Tropfen Provenceröl, den Saft von einer Lemoni, paſſire es hernach ein wenig auf dem Feuer, nachdem mache in die kleinen Paſtetenſchüſſeln von Butterteig Blätlein hinein, und thue hernach in ein jedes Schüſſelein ein Stücklein von der Karpfenmilch, und gieb die Sauce davon überall darauf, ſtreue ein wenig fein geriebenes Brod darauf, und bache ſie im Ofen ſchön aus, ſie dürfen ſchon ein wenig gäh herausgebachen und warmer ſervirt werden: ſie haben faſt den Geſchmack von Auſtern; wenn man Auſternſchalen hat, ſo können dieſe Paſtetlein darinnen gemacht werden, viele eſſen es vor Auſtern.

Petits patés d'Epinards.

Kleine Spinatpaſtetlein.

Nimm abblanchirte Kalbsbrüs, thue ſie abhäuteln, in kleine Stücklein ſchneiden und in einen Kaſtrol, thue dazu ein wenig fein geſchnittene Scharlotten, ein wenig Peterſill, Thymian und Baſilicum, paſſire es ein wenig auf dem Feuer mit Butter, hernach ſtoße ſie fein in einen Mörſer, nachdem thue ſie heraus in ein Geſchirr mit einem Stücklein friſchen Butter, rühre es mit einem ganzen Ey und 4 Eyerdottern wohl ab,

thue ein wenig eine in Milch eingeweichte Semmel hinein, wie auch einen Spinatdopſen, ſo viel bis es recht grün wird, ein wenig Muſcatnuß, ein wenig Pfeffer und Salz, ſtoß es recht untereinander, mache von Butterteig in kleine Form ein dünnes Blat hinein, fülle es mit dieſem Faſch an, zieh kleine Bändlein von Teig darüber, thue ſie mit Eyern beſtreichen und ſchön ausbachen, hernach warmer ſerviren.

Petits patés de Cerfeuille.

Kleine Paſtetlein von Körbelkraut.

Dieſe Paſtetlein werden auf die nämliche Manier gemacht, nur daß das Körbelkraut muß fein geſchnitten und hernach mit Butter paſſirt werden, und den Faſch gemacht, wie vorher gemeldt, von den Spinatpaſtetlein, wird auch auf dieſe Manier ſervirt.

Petits patés d'Aſperges.

Kleine Paſtetlein mit Spargel.

Nimm den Faſch, wie ſchon vorher gemeldet worden, den Spargel, nachdem er geſotten, thue klein ſchneiden und ein wenig paſſiren, und in Faſch hinein, alsdenn mache dieſe Paſtetlein, wie die von Körbelkraut.

TOUTES SORTES DE BOUDINS POUR HORS D'OEUVRES.

Trockenes Voreſſen von allerhand Sorten Würſte.

Des Boudins aux Ecreviſſes.

Krebswürſte.

Man nimmt nur kleine ordinaire Krebſe und thut ſie abſieden, hernach nimm die Schweife davon, von den Schalen thuſt du einen Krebsbutter machen, ſchneide eine halbe Semmel ohne Rinde klein, und gieß einen ſüßen Rahm daran, laß ſie eine Stunde lang weich werden, nimm nachdem die Krebsſchweiſe, ein Kalbsbrüs und 2 Kalbseuter, blanchirter zuſammen alles fein geſchnitten, und thue es zu der eingeweichten Semmel, wie auch ein wenig Baſilicum und Thymian, ein klein wenig Majoran und Peterſill, wie auch ein wenig fein geſchnittenen Zwiebel im Krebsbutter paſſirt, und dieſes alles muß ſehr fein ſeyn, thue hernach den Krebsbutter dazu alſo kalter, etliche Eyerdotter, rühre dieſes alles untereinander, thue ein wenig Pfeffer und Salz dazu, nachdem thue dieſen Faſch in eine Wurſt ſpritzen, und fülle die Därme damit an, mache die Würſte ſo groß, als du ſie haben willſt, thue ſie mit einem feinen Faden unterbinden, ſtelle in einen Kaſtrol eine Milch auf das Feuer, wenn ſie heiß iſt, thue die

Wür-

Würſte hinein, laß ſie ſtät aufkochen, hernach thue ſie heraus, laß ſie kalt werden; wenn du ſie ſerviren willſt, mußt du eine halbe Stunde vorher einen Bogen mit Krebsbutter beſtreichen, daſſelbe auf den Roſt legen, und hernach die Würſte darauf, mit einer ſehr gelinden Glut ſchön gelb werden laſſen, hernach ſauber anrichten, die Schüſſel aber vorhero wohl heiß machen, damit die Würſte recht warm bleiben, und zur Tafel ſerviren.

Des Boudins verds.

Grüne Würſte.

Dieſe Würſte werden auf die nämliche Manier gemacht, gleichwie die vorbemeldte, nur daß kein Krebs und auch kein Krebsbutter dazu kommt, ſondern nur etwas weißer friſcher Butter, und um grün zu machen, mußt du einen Spinatdopfen machen, welche ich ſchon gemeldet habe, wie er zu verfertigen iſt, dieſen thuſt du hinein, ſo viel bis dein Faſch recht ſchön grün iſt, und machſt hernach die Würſte gleichwie die andern, und auch in der Milch abgeſotten auf die nämliche Manier, wie auf dem Roſt das nämliche, nur nicht zu ſtark grilliren laſſen, und warmer ſervirt.

Des Boudins de ſraiſe de Veau.

Weiße große Würſte.

Dieſe Würſte werden auf die nämliche Manier gemacht, wie die erſtbemeldten, nur iſt der Unterſchied, daß du, anſtatt dem Brüs und Euter, ein ſchönes weißes und recht lind geſottenes Gekrös nehmeſt und keinen Butter dazu, wenn das

Ge-

Gekrös geſotten iſt, ſondern nur mit wenigem Butter, wo du den Zwiebel damit paſſireſt, und hernach mache die Würſte nicht anders und minder, gleichwie die vorhergemeldte, nur ein wenig fein geſchnittenen Majoran nimmſt du dazu, und ſervire ſie auch recht warm.

Des Boudins de Cervelle de Veau.

Würſte von Kalbshirn.

Dieſe Würſte werden auch auf vorbemeldte Art gemacht, nur anſtatt dem Gekrös nimmſt du Kalbshirn, und das übrige machſt du alles, wie bey den andern Würſten auch, alsdenn ſervire ſie warm zur Tafel.

Des Boudins a l'Italienne.

Würſte auf italiäniſche Manier.

Dieſe Würſte werden auch von Hirn gemacht, es gilt gleich, ſchweinernes oder Kalbshirn, thue etliche Kalbseuter dazu, wie auch etwas Butter, nur der Unterſchied iſt, daß kein Brod dazu kommt, ſondern das bloße Hirn und etliche Dottern, auch ein wenig Safran: das übrige wird tractirt, gleichwie bey den andern Würſten, nur daß ſie recht warm ſervirt werden.

Des Boudins a la Bechamelle.

Würſte von weißem Geflügel mit Rahm.

Man nimmt ein gebratenes Geflügel, wenn man aber dieſes nicht hat, und eines extra braten muß, es mag ein Kapaun oder Polard ſeyn, es

gilt gleich, ſo wird dieſes nur halb abgebraten, hernach thue die Haut davon, löſe alles weiße Fleiſch ab, ſchneide es recht fein und klein in Filé, aber nur mit dem Meſſer, und nicht mit dem Schneidmeſſer, hernach lege dieſes Fleiſch in einen Kaſtrol, thue dazu eine Bechamelle, wie ich ſchon gemeldet habe zu machen, ein wenig viel, rühre etliche Eyerdotter darunter, ein wenig Pfeffer und Salz, fülle es hernach in die Därme, und formire die Würſte nach deinem Gutachten in der Gräße, laß ſie hernach in der Milch einen Sud aufthun, thue ſie wiederum aus der Milch, und laß ſie kalt werden: nachdem, wenn es Zeit iſt, beſtreiche ein Papier mit Butter, lege die Würſte darauf, und ſetz ſie auf ein ſtätes Feuer, welches ſehr gleich ſeyn muß, laß ſie ſchön gelb werden, nachdem ſervire ſie ſauber zur Tafel, auch müſſen ſie recht warm ſeyn; du kannſt dieſe Sorten Würſte von Wildgeflügel auf die nämliche Manier machen, ſie ſind auch recht gut.

Des Boudins au ſang a l'Allemande.

Blutwürſte auf deutſche Manier.

Nimm ein Pfund friſchen Speck, laß ihn halb ſieden, nach dieſem, wenn er ein wenig kalt iſt, ſchneide ihn klein gewürfelt, hernach ſchneide die Kräuter fein, als nämlich etwas Baſilicum, Thymian und Maroni, hernach ſchneide einen großen Zwiebel fein, thue ihn in einen Kaſtrol, paſſire ihn mit einem Stücklein friſchen Butter, gieß darein ein halb Maaß ſchweinernes Blut,

und ein halb Maaß ſüßen Rahm, thue den geſchnittenen Speck auch dazu, wie auch die Kräuter, Salz und Pfeffer, wie ſichs gehört, ſetze dieſes hernach auf das Feuer, und rühre es allezeit bis es heiß wird, und anfängt ein wenig dicklicht zu werden, nachdem ſetz ihn vom Feuer, und fülle die Därme ein, man nimmt, wie gebräuchlich, große und fette Därme zu dieſen Würſten, nach dieſem ſetz ein Waſſer auf das Feuer, und laß es ſieden, thue die Würſte hinein, und laß ſie nur ein paar Sud aufthun, aber ganz ſtät, nimm die Würſte hernach aus dem Waſſer, und laß ſie kalt werden; iſt es Zeit zu ſerviren, thue die Würſte in ein heißes Waſſer oder ſchlechte Bouillon, laß ſie warm werden, nachdem thue ſie in eine Pfanne oder Kaſtrol mit Butter oder guter Fette, und laß ſie auf einem ſtäten Feuer auf beyden Seiten gelb werden, hernach ſervire ſie recht warm: dieſe Würſte ſind auf deutſche Manier, doch nicht ordinär gemacht, wie die Blutwürſte von den Metzgern gemacht werden.

Des Boudins noirs.

Schwarze Würſte.

Nimm ein Pfund Schweinfette von der Lenden, häutle ſie ſauber ab, hernach ſchneide die Fette klein gewürfelt, nachdem ſchneide 8 große Zwiebel recht fein, und thue ſie in einen Kaſtrol mit ein halb Pfund Butter, laß ſie auf einem ſtäten Feuer paſſiren: wenn die Zwiebel lind ſind, ſo gieß dazu ein halb Maaß Blut, und ein Quart

ſüßen Rahm, thue die Fette, die feinen Kräuter, Baſilicum, Thymian, Maroni, Pfeffer, etliche feine geſtoßene Nägelein, ein wenig Muſcatblüth oder Nuß auch dazu hinein, ſalze wie ſichs gehört, und ſetz ſie hernach auf das Feuer, rühre beſtändig mit einem Küchenlöffel, bis es anfängt ein wenig dick zu werden, hernach füll es alſo warmer in die Därme hinein, unterbinde nach dieſem die Würſte, ſetz ein Waſſer auf das Feuer, laß es ſieden, thue hernach die Würſte hinein, laß ſie ein paarmal aufſieden, thue auch ein paar Lorberblätter in das Waſſer und Salz, hernach nimm ſie heraus, und laß ſie kalt werden; iſt es Zeit zu ſerviren, beſtreiche die Würſte mit Butter, lege ſie auf den Roſt, ſetz ſie auf eine leichte Glut, und laß ſie grilliren, bis ſie durchaus heiß werden, nachdem ſervire ſie warm und ſauber, und garnire ſie mit weißer Semmel oder Peterſill.

Des Boudins de Veau.

Würſte von Kalbfleiſch.

Nimm von einem Kalbsſchlegel das magere Fleiſch, häutle es aber wohl ab, hernach ſchneide es recht fein, durchſtreiche es mit dem Meſſer, und nimm alle kleine Häutlein davon, nimm hernach Schweinfette, oder wenn du keine haſt, Nierenfette von Ochſen, ſchneide ſie fein a parte, hernach thue die Fette unter das geſchnittene Fleiſch, nimm ein Holz oder auch einen Nudelwalger, lege das Fleiſch mit der Fette auf einen ſaubern Stock oder Tiſch, und ſchlage es hernach ſo lange, bis das Fleiſch einem Teig gleich wird, zu Zeiten aber gieß

einen

einen Löffelvoll friſches Waſſer daran, nachdem, wenn es recht fein iſt, ſchneide ein wenig Baſilicum und Thymian recht fein, thue es daran, wie auch Pfeffer und Salz, miſche es gut, und fülle die Därme damit ein, man kann etwas weitere Därme nehmen, als zu den Boudins, oder ſchwarze Würſte genannt; wenn ſie eingefüllt ſind, ſetze ein Waſſer mit Salz auf das Feuer, und laß ſieden, thue hernach die Würſte hinein, und laß ſie nur ein paar Sud aufthun, nimm ſie hernach heraus, und laß ſie kalt werden; willſt du ſie ſerviren, beſtreiche ſie mit friſchem Butter, leg ſie auf den Roſt, und laß ſie grilliren, bis ſie durchaus warm werden, hernach ſervire ſie zur Tafel: du kannſt auch Bratwürſte davon machen in kleine Därme, und braten, wie Bratwürſte, in der Pfanne oder auf dem Roſt, aber nicht ſieden laſſen.

Des Boudins de Mouton.

Würſte von ſchäfernem Fleiſch.

Dieſe Würſte werden auf die nämliche Manier gemacht, gleichwie dieſe von Kalbfleiſch, nur daß ein Peterſill und ein wenig Majoran dazu kommt, auch daß dieſe Würſte in kleine Därme eingefüllt, und nicht grillirt werden, ſondern nur geſotten, doch nicht zu viel, und recht warm zur Tafel ſervirt.

Des Boudins aux lievres.

Würſte von Haſen.

Nimm das Fleiſch von einem Haſen, häutle es recht ſchön ab, hernach nimm ein Pfund friſchen

Speck dazu, etliche Scharlotten, Baſilicum und Thymian; ein wenig Lemoniſchalen, ſchneide alles recht fein, gieß hernach ein Stutzgläsleinvoll rothen Wein daran, Pfeffer und Salz, miſche es gut, und füll es hernach in Bratwürſtdärme ein, und wenn du ſie ſerviren willſt, brate ſie gleichwie die Bratwürſte, aber nur nicht zu trocken, ſonſt werden ſie ſpröd.

De Boudins de Sanglier.

Würſte von Wildſchwein.

Dieſe Würſte werden auf die nämliche Manier gemacht, gleichwie dieſe von Haſen, nur um etwas fetter, weil das Fleiſch etwas trockener iſt.

Des Cervelats a la Milanoiſe.

Bratwürſte auf mayländiſch.

Nimm ein zahmes ſchweinernes Fleiſch, welches halb fett und mager iſt, dieſes ſchneide recht fein, daß es einem Teig gleich ſiehet, hernach ſchneide ein wenig Baſilicum und Thymian recht fein, thue ihn auch dazu, ein wenig Rockenbol, recht feinen Pfeffer, und ein wenig geſtoßene Nägelein, Salz ſo viel es nöthig iſt, gieß ein kleines Glas Waſſer daran, miſche dieſen Faſch recht gut, und füll ihn in die Bratwürſtdärme, und mache Bratwürſte daraus: dieſe Würſte ſind gut grillirt, und auch gut in Reis geſotten, wie es die Italiäner gerne eſſen, und auch in allen andern Gemüſern geſotten.

Des Boudins a l'Italienne de Cotigni.

Würſte, oder Cotigin auf italiäniſch genannt.

Nimm 4 Schweinsohren, dieſe müſſen ſauber geputzt, und von keinem alten Schwein ſeyn, wie auch 4 Pfund ſchweinerne Schwarten, wo nur ein wenig Fette daran ſeyn muß, dieſes hacke auf einem ſaubern Schneidbrett oder Stock recht fein zuſammen, hernach gieß ein Stutzglas Muſcatenwein daran, thue auch ein wenig fein geſchnittenen Baſilicum, Thymian, Lemoniſchalen, Pfeffer und Nägelein (muß recht grob geſtoßen werden) daran, ſalze es gut, und füll es hernach in große Därme recht feſt, auf die Art wie Salanuwürſte, unterbinde ſie recht feſt, und henke ſie hernach in ein trockenes Ort, wo die Luft durchſtreicht, bis daß ſie recht feſt werden; wenn du ſie hernach ſerviren willſt, thue die Würſte in ein Geſchirr, wo das Waſſer darüber gehet, mit 2 Lorberblätter, und laß ſie ſieden bis ſie lind ſind: man kann dieſe Würſte geben zu einem grünen Gemüs, oder auch alleine ſerviren, ſie laſſen ſich auch lange Zeit aufbehalten, weil ſie aus Italien zum öftern hier zu Lande überſchickt werden.

Des Andouilles a l'Italienne.

Große Würſte auf italiäniſch.

Man nimmt alle Därme von einem fetten Schwein, nachdem ſie recht ſauber geputzt ſind, den großen und fetten Darm thut man a parte, die andern ſchneidet man in kleine Stücke, ſalzet

ſie gut ein, und läßt ſie über Nacht im Salz, hernach nimm ſie aus dem Salzwaſſer heraus, welches ſie ſelbſt geben, thue daran Pfeffer und Nägelein nur halb geſtoßen, wie auch ein wenig Muſcatblüth und ein wenig ſüßen Kümmel, nachdem fülle dieſe Därme in die fetten Därme, aber recht feſt, unterbinde und ſalze ſie wiederum, nach dieſem henke ſie in ein trockenes Ort auf, wo die Luft durchſtreichet, bis ſie recht trocken werden, hernach kannſt du ſolche Würſte mit einem grünen Gemüs ſieden laſſen, und ſerviren, oder auch allein: die Italiäner aber eſſen es gern mit dem Gemüs, man kann ſie lind ſieden laſſen, und auch hernach auf dem Roſt grilliren, es kommt auf den Guſto an.

Des Andouilles de fraiſe de Veau.

Andouilles von Kalbsgekrös.

Nimm ein friſches fettes Kalbsgekrös, nachdem es mit Salz und ein wenig Mehl ſauber gewaſchen iſt, ſiede es halb, hernach nimm die Drüſen davon, und ſchneide das Gekrös in kleine Stücke, thue es in ein Geſchirr, dazu ein wenig Baſilicum und Thymian, ein wenig Majoran, Pfeffer, und ein wenig halbgeſtoßene Nägelein, wie auch ein wenig Muſcatblüth und Salz, wie ſichs gehört, füll hernach dieſes Gekrös in einen großen fetten ſchweinernen Darm nicht gar zu feſt, hernach lege dieſe Würſte in ein Geſchirr, thue daran eine alte Bräs, wenn du eine haſt, mit etwas Wurzeln, ein Lorberblat und Bouillon, ſez es auf ein ſtätes Feuer, und laß ſie ſieden bis ſie lind werden, ſez ſie hernach vom Feuer, und laß kalt werden, ſie dür-

dürfen auch etliche Tage ſtehen: wenn du dieſe Würſte ſerviren willſt, nimm ſie heraus, und grillire ſie auf dem Roſt, ſervire ſie alsdenn warm zur Tafel.

Des Andouilles d'une autre maniere.

Andouille auf eine andere Manier.

Mache einen guten Kalbsfaſch mit Nierenfette, Kräutern und Gewürz, wie ſichs gehört, hernach nimm ein Kalbsnetz, thue dieſen Faſch hinein, und mache einen Form, als wie große Würſte, thue ſie in eine Bräs, wie ſchon vorher gemeldt, und laß ſie kochen, bis du glaubſt, daß der Faſch gar iſt, hernach nimm ſie heraus in ein Geſchirr, gieß einen guten ſauren Rahm darüber, und laß ſie kalt werden, nachdem nimm ein Stücklein friſchen Butter, laß ihn zerſchleichen mit ein paar Eyerdotter darunter gerührt, kehre dieſe Würſte darinnen um, beſtreue ſie mit fein geriebenem Brod, lege ſie auf den Roſt, laß auf allen Seiten ſchön grilliren, und ſervire ſie warm.

Des Boudins a la bourgeoiſe.

Würſte auf bürgerlich.

Man nimmt die Därme von 2 fetten Schweinen, aber nur die guten großen fetten Därme, nachdem ſie ſauber geputzt ſind, thut man ſie auch mit Salz ſauber waſchen, hernach ſchneide die 2 fettern von einem Darm herunter, aber in einer Gleichheit: was die dünnern ſind, müſſen auch die nämliche Länge haben, nimm hernach 4 Ohren

und 2 ſchweinerne Zungen, welche abgehäutelt werden müſſen, ſchneide ſie lang und dick, wie ein kleiner Finger, thue die Därme, Ohren und Zungen auf ein ſauberes Schneidbrett, ſalze es, und thue groben Pfeffer dazu, wie auch Nägelein und ein wenig ſüßen Kümmel, nachdem thue ſo viel zuſammen, als in den großen Darm hineingehen möchte, und binde die Würſte mit Bindfaden, damit ſie ſchön beyſammen bleiben, hernach thue ſie in eine Bräs, und etliche Füße dazu, füll ſie an mit Bouillon, und laß ſie auf einem ſtäten Feuer kochen, bis ſie recht lind ſind, ſetz ſie nachdem vom Feuer, und laß ſie kalt werden, man kann ſie in einen Keller 14 Tage und noch länger aufbehalten: wenn du ſie ſerviren willſt, nimm ſie kalt aus der Bräs, thue das Geſülzte davon weg, beſtreue ein Papier mit Butter, und wickle die Wurſt hinein, eine jede a parte, lege ſie auf den Roſt, und laß ſie grilliren, bis das Papier alles ſchön gelb wird, hernach richte ſie mit ſammt dem Papier an zur Tafel.

Des Andouilles a la Veroneſe.

Veroneſer *Andouille.*

Nimm Schweinsohren, nachdem ſie ſauber geputzt und flammirt ſind, ſiede ſie mit Waſſer, Salz, Zwiebel und ein Lorberblat, ganz Gewürz, und ein Glasvoll weißen Wein, hernach laß die Ohren kalt werden, und ſchneide ſie hernach fein wie grobe Nudeln, thue ſie in ein Geſchirr, Baſilicum, Thymian, und ein wenig fein geſchnittenen Majoran dazu, wie auch etwas fette friſche Schweinſchwarten, gieß daran ein wenig Schweinsblut, nur

nur ſo viel, daß es netzen thut, ſalze es, und thue ein wenig groben Pfeffer dazu, fülle es hernach in weite Därme ein, unterbinde die Würſte, und laß ſie ſieden, wo vorher die Ohren geſotten haben, etliche Sud, und laß hernach über Nacht ſtehen: wenn du ſie hernach ſerviren willſt, nimm ſie aus dem Sud, lege ſie auf den Roſt, und laß ſie grilliren, man kann ſie auch geſotten geben.

Des Boudins de ſoye.

Leberwürſte.

Nimm das Gelüng von einem guten Schwein, wie auch etwas von der innern Fette, laß im Waſſer lind ſieden, und ſalze ſie, hernach lege das Gelüng auf ein Schneidbrett, wie auch die Fette und die rohe Schweinsleber, ſchneide ſie recht fein, thue ſie hernach in einen Kaſtrol, ſchneide einen Zwiebel, etliche Scharlotten, Baſilicum, Thymian und Peterſill, pfeffere und ſalze ſie, gieß einen Schöpflöffelvoll gute Fleiſchſuppen daran, rühre ſie wohl, nachdem nimm fette Maſtdärme von Schweinen, und fülle ſie ein, die Größe kannſt du machen wie du willſt, die Würſte thue in den Sud, wo vorher das Gelüng geſotten hat, und laß etliche Sud aufthun, hernach nimm die Würſte heraus, lege ſie auf ein ſauberes Tiſchtuch oder Serviette, und laß ſie kalt werden: willſt du ſie ſerviren, laß einen Butter in einem Kaſtrol zergehen, thue die Würſte hinein, und ſetz ſie auf ein ſtätes Feuer, laß ſie ſchön gelb werden auf beyden Seiten, und ſervire ſie recht warm; auf dieſe Art gemacht, ſind ſie recht gut.

Des Boudins de foye a l'Eſpagnole.

Leberwürſte auf ſpaniſche Manier.

Nimm ein ſchweinernes Gelüng mit ſammt der Leber, und ſchneide dieſes rohe recht klein gewürfelt, hernach thue es in ein Geſchirr, nimm ein wenig rothen ſpaniſchen Pfeffer, ſchneide ihn auch recht fein dazu hinein: wenn du aber keinen haſt, ſo nimm groben geſtoßenen Pfeffer dazu, nimm ein halb Pfund Zibeben, dieſe laß einen Sud im Waſſer aufthun, nimm hernach die Kern heraus, und thue ſie auch dazu, ein Viertel Pfund Binio-len, ein wenig Baſilicum und Thymian thue auch dazu, ſalze ſie wie ſichs gehört, miſche ſie wohl, und füll ſie hernach in die Därme, ſie dürfen nicht gar weit ſeyn, und mache die Würſte hernach ſo lang oder groß, als du willſt, unterbinde ſie, und leg ſie in ein Geſchirr mit Lorberblättern, laß ſie über Nacht ſtehen, hernach hänge ſie in Rauch, bis ſie anfangen vom Rauch gelb zu werden, nachdem ſiede ſie, ſo iſt die Manier, wie ſie die Spanier eſſen.

Des Boudins aux Chapon.

Kapaunenwürſte zu machen.

Nimm einen Kapaunen, und brate ihn halb im Saft, hernach laß ihn kalt werden, thue nach dieſem die Haut davon, nimm das Fleiſch alles auf ein ſauberes Schneidbrett, ſchneide es recht fein, alsdenn nimm eine Schmollen von einer Semmel, ſchneide ſie fein in einen Kaſtrol, gieß ſüßen Rahm daran,

daran, und ſetz ſie auf das Feuer, zerrühre ſie mit dem Kochlöffel, und laß die Semmel wohl verkochen, hernach thue das geſchnittene Fleiſch dazu, wie auch ein wenig Baſilicum und Thymian fein geſchnitten, ein wenig Peterſill, Pfeffer und Salz, 4 Eyerdotter, ein Stücklein fein gewürfelt geſchnittenes Mark, auch einen halben oder ganzen Zwiebel fein geſchnitten und in friſchem Butter paſſirt, und ein wenig Muſcatnuß, rühre es untereinander, ſalze es auch, und fülle es hernach mit einer Spritze in die Därme ein, wie die Botindärme ſeyn müſſen, unterbinde die Würſte, ſetz eine Milch auf das Feuer, laß ſie ſieden, und thue hernach die Würſte hinein, laß ſie ein paar Sud aufthun, hernach nimm ſie heraus, und laß ſie kalt werden: willſt du ſie ſerviren, beſtreiche ein Papier mit friſchem Butter auf den Roſt, und lege die Würſte darauf, laß ſie ſtät gehen, bis ſie ſchön gelb werden, hernach ſervire ſie zur Tafel.

Des Boudins aux Perdraux.

Würſte von Rebhühnern.

Werden auf die nämliche Manier gemacht.

Des Boudins aux Faiſands.

Würſte von Faſanen.

Werden auch auf die nämliche Manier gemacht, und können von allem Geflügel auf dieſe Manier gemacht werden, ſie mögen hernach von zahmen oder wilden Geflügel ſeyn, das gilt gleichviel.

DES

DES FRITURES POUR HORS-D'OEUVRES.

Ausgebachenes zum Voreſſen.

Une Bechamelle frite.

Ausgebachenes.

Schneide etliche Schambinion und Maurachen in feine Filé ohne Façon, ein wenig Spargel, wenn die Zeit dazu iſt, oder feine kleine grüne Erbſen, ein wenig gekochten Schunken oder geſelchte Zungen, dieſes thue in einen Kaſtrol mit ein wenig friſchen Butter, laß es ein wenig auf dem Feuer paſſiren, hernach bleibt oft etwas über von Brüs, Ochſengaum, auch etwas Gebratenes vom Geflügel, da ſchneide die Brüs und Ochſengaum auch in feine Filé, wie auch etwas Filé von gebratenem Geflügel von der Bruſt, und etwas Geflügel-Leber, es muß aber alles gekocht ſeyn, dieſes thue zuſammen zu den Schambinion und Maurachen, hernach thue etwas Bechamelle dazu, juſt ſo viel, daß es zuſammen hält, ſalze es wie ſichs gehört, und mache einen Form daraus länglicht oder rund, ſo groß wie du willſt, nimm ſo viel als ein kleines Hühnerey ſeyn kann, beſtreue das Brett oder den Bachtiſch mit einem Mehl, und lege es darauf, ſtreue wiederum ein wenig Mehl darauf, und gieb den Form, hernach ſchlage zwey ganze Eyer und zwey Dotter dazu, ſchlage es gut ab, kehre ſie hernach in Eyern gut herum, und be-

beſtreue ſie mit fein geriebenem Brod, kehre ſie um, und lege ſie auf eine Schüſſel, bis es Zeit iſt zu ſerviren, alsdenn bache ſie ſchön ſtät im Schmalz aus, daß ſie eine Farbe wie Gold haben, garnire ſie hernach mit gebachenem Peterſill, und ſervire ſie zur Tafel: es iſt ein delicat Gebachenes.

Une Friture des Oreilles de Veau.

In Schmalz gebachene Kalbsohren.

Nachdem die Ohren flammirt und ſauber geputzt ſind, thue ſie zum Feuer in einer Bräs, oder in Geſchirr mit Waſſer, Eſſig, Salz und Pfeffer, Wurzeln, Kräuter, und etwas Fette oder Speck, laß ſie lind ſieden, hernach thue ſie heraus, und halbire ſie oder laß ſie ganz, und wo das Dünne iſt, ſchneide ſie fein, doch aber daß das Ohr ganz bleibt, nur bey den dicken angefangen zu ſchneiden durchaus fein wie Nudeln, hernach thun ſie ſich friſiren, beſtreue ſie nach dieſem ein wenig mit Mehl, und lege ſie auf eine Schüſſel, bis es Zeit iſt zu ſerviren, nachdem bache ſie ſchön gelb aus, richte ſie ſauber an, und garnire ſie mit ausgebachenem Peterſill, alsdenn ſervire ſie zur Tafel.

Une Friture de fraiſe de Veau.

Ein gebachenes Kalbsgekrös.

Das Gekrös muß mit Mehl und Salz ſauber gewaſchen, hernach in einem Blanquet gekocht werden, damit es ſchön weiß bleibet, merke aber wohl, wie das Blanquet gemacht wird, welches zum öftern muß gebraucht werden.

Man

Man thut in einen Kaſtrol oder Keſſel, oder in ſonſt ein Geſchirr, wenn es nur verzinnt oder Erden iſt, von allerhand Wurzeln, Zwiebel und Kräutern, wie ſchon gemeldet iſt, von einer Lemoni das Mark Blätleinweis geſchnitten, die Kern davon, ein Stücklein Butter, etwas weniges Speck oder Nierenfette, ein wenig feines Mehl, hernach ein Waſſer darauf, und aufkochen laſſen, nachdem das Gekrös hinein thun, und ſieden laſſen, daß es lind wird, nach dieſem nimm es heraus, und putze es ſauber, die Drüſen nimm davon, zerſchneide ſie in kleine Stücke, und wickle ſie zuſammen, daß eine jede Portion die Größe eines Thalers ausmacht, pfeffere und ſalze es, kehr es in Eyern um, und beſtreue es mit fein geriebener Semmel, die Semmel aber mit ein wenig Mehl gemiſcht, und bache ſie aus; wenn es Zeit iſt zu ſerviren, garnire es mit Peterſill, und bediene es zur Tafel.

Une Friture de Cervelle de Veau.

Ein gebachenes Kalbshirn.

Dieſes muß vorher abgehäutelt werden, nachdem es im Waſſer und Salz blanchirt worden iſt, ſo ſchneide es in kleine Stücke, pfeffere und ſalze es, man kann es auch in einen Marginat thun, da nimmt man einen Eſſig in einen Kaſtrol mit Zwiebel, ein Lorberblat, etwas Kräuter, Pfeffer und Salz, und läßt alles zuſammen aufſieden, nachdem thue das Hirn hinein, und laß es etliche Stunden darinnen ſtehen, thue es hernach heraus, und kehre es in den Eyern um, bannire es auch

mit

mit einer Semmel, wie ſchon gemeldet iſt; du kannſt auch einen Teig dazu machen, thue ein feines Mehl in ein Geſchirr, mache ein wenig weißen Wein ein klein wenig warm, mache den Teig damit an, thue ein wenig Provenceröl und Salz dazu: dieſer Teig muß gut abgerührt werden, er muß ſo ſeyn, wie man ihn zu den Aepfeln zum ausbachen braucht, hernach kehre das Hirn im Teig herum, bache es ſchön aus, garnire es mit gebachenem Peterſill, und ſervire es alſo zur Tafel.

Une Friture de Foye de Veau.

Eine gebachene Kalbsleber.

Nachdem die Kalbsleber ſauber abgehäutelt iſt, ſchneide ſie in ſchöne Stücklein, nicht zu dick und auch nicht zu dünn, lege die Leber hernach in eine Milch, und laß ſie ein paar Stunden darinnen liegen; iſt es Zeit zu ſerviren, thue die Leber aus der Milch auf ein ſauberes Tuch, drücke ſie ſauber ab, hernach ſalze und pfeffere ſie ein wenig, kehre ſie im Mehl um, bache ſie ſchnell aus, garnire ſie mit Peterſill, und bediene ſie zur Tafel. Auf italiäniſch aber mußt du die Leber in fein geriebener Semmel umkehren, in einen Kaſtrol einen Butter zergehen laſſen, und die Leber hineinlegen, auf einem ſtarken Windofen anziehen laſſen, bis ſie auf einer Seite ſchön gelb wird, nachdem umkehren, und auch wiederum gelb werden laſſen, hernach ohne Fette ſauber anrichten; auf dieſe Manier eſſen es die Italiäner gern.

Une Friture a la Genoiſe.

Eine gebachene Leber auf genueſiſch.

Die Leber muß auch in Milch eingeweicht, und hernach abgedrückt, nachdem eingemehlt, in Eyern umgekehrt, mit fein geriebenem Brod bannirt, und gäh ausgebachen, mit Peterſill garnirt, und zur Tafel ſervirt werden.

Une Friture de piés de Veau.

Kalbsfüße gebachen.

Wenn die Kalbsfüße flammirt, ſauber geputzt, ausgelöst und gewaſchen ſind, ſo ſiede ſie in einem Blanquet mit Salz ab, wenn ſie lind ſind, thue ſie in ein Geſchirr, gieß Eſſig darauf, Salz und Pfeffer, wie auch einen Zwiebel Blätleinweis geſchnitten, ein wenig Baſilicum und Thymian, laß ſie ein paar Stunden in Marinat ſtehen, hernach bannire ſie mit Brod und Eyern, wie ſchon gemeldet iſt, oder kehre ſie im Teig um, gleichwie das Kalbshirn, wie ſchon gemeldet iſt; auf die nämliche Art wird der Teig gemacht und ausgebachen, mit Peterſill garnirt, und zur Tafel ſervirt.

Une Friture de piés d'agneau.

Gebachene Lammsfüße.

Dieſe werden auf die nämliche Manier gemacht, als wie die Kalbsfüße.

Une Friture de croquettes de palais de Bœuf.

Ein Gebachenes von Ochſengaum.

Die Ochſengaumen, nachdem ſie in einer Brás ſind gekocht ſind, ſchneide hernach in feine Filé, du kannſt auch etwas anders darunter miſchen; als nämlich: etwas Schambinion und Triffeln, auch Hühnerlebern, nachdem thue eine Bechamelle darunter, ein wenig Pfeffer und Salz, ein wenig fein geſchnittenen Peterſill, miſch es untereinander, ſtreue ein Mehl auf ein Nudelbrett, und thue es darauf, mache ſie rund, kehre ſie in Eyern um, bannire ſie in fein geriebenem Brod, bache ſie hernach ſchön aus, garnire ſie mit Peterſill, und ſervire ſie zur Tafel.

Une Friture de croquettes melées.

Ein gebachenes Geſchnitz von allerhand.

Man nimmt von allerhand fein gebratenem Fleiſch, was man hat, als nämlich: gebratenes Kalbfleiſch, Geflügel, es mag ſeyn was für eins es will, dieſes thut man in kleine und feine Filés ſchneiden, wie auch Triffel und Maurachen, wenn man ſie hat, auch klein geſchnitten, thue dazu eine Bechamelle, wie ich ſchon explicirt habe, ein wenig Pfeffer und Salz, miſche es untereinander, mache hernach einen kleinen Form daraus, rund oder lang, beſtreue ſie mit ein wenig feinem Mehl, kehre ſie in Eyern herum, bannire ſie mit Semmeln, und hernach bache ſie aus, nachdem mit Peterſill garnirt, und alſo zur Tafel ſervirt.

Une Friture de croquettes de laitance de Carpe.

Ein Gebachenes von Karpfenmilch.

Siede die Karpfenmilch in Eſſig, Salz, Waſſer und Kräutern ab, wie ſichs gehört einen Fiſch abzuſieden, hernach laß die Milch kalt werden, ſchneide kleine Filé von Maurachen und Schambinion, paſſire ſie in einen Kaſtrol mit ein wenig friſchen Butter, nachdem ſchneide die Milch auch klein in Filé, und thue ſie hinein, wie auch das Bechamelle, wie ſchon bey den andern gemeldet worden, mache ſie hernach aus, gleichwie die vorhergehende, ſo ich ſchon expliciret habe, wenn du eines haſt, ſo kannſt du ein Kalbseuter dazu nehmen, auf ſolche Art kannſt du die Croquettes machen, von was du willſt, wenn es nur nichts Grobes iſt, ſondern es gehören feine Sachen dazu, weil es etwas Delicates iſt, und fein gebachen werden muß, du kannſt es auch in Oblaten hineinſchlagen, hernach im Teig umkehren und ausbachen: der Teig muß gemacht werden gleichwie bey dem ausgebachenen Hirn, ſie ſind auf dieſe Manier auch gut und croquant.

Une Friture de profiteroles.

Kleine ausgebachene Semmeln.

Laß kleine Semmeln machen, in der Größe eines halben Gulden, reibe ſie hernach ein klein wenig ab, ſchneide ein kleines Blätlein heraus, thue die Schmollen mit einem kleinen Meſſer wohl heraus, nach-

nachdem beſtreiche ſie innen herum ganz fein mit einem ordinari Kalbsfaſch, und fülle ſie hernach an mit einem Salpico, ſo wird er genennet auf Kochsmanier, auf gut deutſch aber will es heiſzen, ein feines Ragout von Brüs, welches folgendermaßen gemacht wird: Man nimmt die Brüs und Kalbseuter, nachdem ſie ſchön blanchirt ſind, und thut ſie klein gewürfelt ſchneiden, wie auch Triffel und Maurachen friſch oder gedörrt, nach dieſem thue ein wenig friſchen Butter in einen Kaſtrol, ein wenig fein geſchnittene Scharlotten und Peterſill, läßt es ein wenig paſſiren, nachdem thut man die geſchnittenen Brüs und Euter hinein, und thut ſie auch ein wenig paſſiren, ſtaube ein wenig Mehl daran, und gieb eine Jus darauf, und laß kochen bis ſie dicklicht wird, thue ſie hernach vom Feuer, gieb Salz und ein wenig Pfeffer daran, wie auch ein wenig Lemoniſaft und laß kalt werden; dieſes iſt womit du die kleinen Semmeln anfülleſt. Nachdem mache einen linden Teig mit Mehl und einem ganzen Ey, beſtreiche die Blätlein von der Semmel, welche du herausgeſchnitten haſt, innen mit dieſem Teig, und decke es wiederum auf die Semmeln, beſtreiche ſie auch oben herum, ſo weit du ſie ausgeſchnitten haſt, mit dieſem Teig, und laß ſie trocken werden, hernach thue ſie in ein Geſchirr, aber nicht aufeinander, gieß Milch daran, und laß ſie ein wenig weich werden, nimm fein geriebene Semmeln, und etwas feines Mehl unter die Semmeln gemiſcht, thue ſie aus der Milch heraus, und beſtreue die Semmeln damit etwas gut, lege ſie auf eine Schüſſel, bis es Zeit iſt zu ſerviren, hernach bache ſie langſam

im Schmalz aus, damit ſie durchaus heiß werden, garnire ſie mit ausgebachenem Peterſill, und ſervire ſie zur Tafel.

Une Friture de profitroles aux Ecreviſſes.

Kleine Semmeln von Krebs gebachen.

Dieſe Semmeln werden auf die nämliche Manier gemacht, gleichwie die ſchon vorhergemeldten, nur daß du mußt einen Krebsbutter machen, und anſtatt Brüs und Kalbeuter, Krebsſchweiſe nehmen, und mit Krebsbutter einpaſſiren, und wenn du Schambinion haſt, ſo nimm etliche dazu, das andere wird alles gleich gemacht, wie ſchon gemeldet iſt.

Une Friture d'Amourettes.

Ein Gebachenes von Ruckmark.

Thue das Ruckmark wohl abhäuteln, und hernach im Waſſer und Salz blanchiren, nachdem in kleine Stücke ſchneiden, und nach dieſem in ein Geſchirr legen, ſalze und pfeffere es, ſchneide einen Zwiebel daran, thue auch ein Lorberblat dazu, gieß einen Eſſig darüber, und laß ein paar Stunden ſtehen in dieſem Marinat, hernach thue es heraus, beſtreue es mit ein wenig Mehl, und kehre es nachdem in Eyern um, und bannire es mit fein geriebenen Semmeln; wenn es nun Zeit iſt zu ſerviren, im Schmalz ausbachen und mit Peterſill garniren, du kannſt es auch mit Teig bachen, gleichwie das Kalbshirn, ein ſolcher Teig muß es ſeyn, es iſt auch recht gut.

Une Friture de Veau a la Flamande.

Ein Gebachenes auf flamändiſch.

Nimm eine Fricandau von Kalbfleiſch, welches die innere Seite vom Schlegel iſt, dieſes häutle ſchön ab, und ſchneide es Blätleinweis recht dünn, hernach klopfe es mit dem Meſſer recht dünn, nachdem ſchneide es zu in einen Form, ſalze und pfeffere es, laß es ſtehen bis es Zeit iſt zu ſerviren, nachdem beſtreue es ein wenig mit ſchönem Mehl, tunke es in Eyern ein, und bannire es mit geriebenem Brod, hernach im Schmalz ausgebachen, ſauber angericht, mit Peterſill garnirt, und alsdenn zur Tafel ſervirt.

Une Friture a l'Andouille.

Ein Gebachenes von Faſch.

Nimm einen ordinari Faſch von Kalbfleiſch, mache kleine Portiones daraus, ſo viel du willſt, hernach beſtreue das Brett mit Mehl, thue den Faſch darauf, und mache jede Portion breit, etwas dünn, doch nicht zu viel, thue hernach einen Eßlöffelvoll Bechamelle von Geflügel darauf, wickle ſie ſchön zu, kehre ſie in Eyern herum, beſtreue ſie nachdem mit geriebener Semmel, und wenn es Zeit iſt zu ſerviren, bache ſie ſchön goldgelb aus, und garnire ſie mit Peterſill, alsdenn ſervire ſie zur Tafel: dieſes Gebachene nennet man Andouille, ſie ſind recht gut und fein.

Une Friture a l'Hiſtoire.

Ein Gebachenes melirtes.

Schneide Kalbsbrüs, Kalbseuter, Ochſengaum, Triffel und Maurachen, alles gleich, in einen Kaſtrol, mit ein wenig friſchen Butter, fein geſchnittene Scharlotten, Peterſill, Salz und Pfeffer, paſſire es auf dem Feuer, hernach laß es kalt werden, nach dieſem nimm ein wenig Kalbsfaſch, neben dem Faſch ein wenig Brüs, wiederum Faſch, hernach Triffel, und allezeit wiederum ein wenig Faſch daneben, dieſes mache ſo lang als eine Wurſt Finger lang, thue es hernach ein wenig mit Mehl beſtreuen, in Eyern umkehren, mit Brod bauniren und ausbachen, wie ſchon bey den andern gemeldet worden, oder auch im Teig umkehren.

Une Friture a l'Italienne.

Gebachenes auf italiäniſch.

Nimm kleine Lammsbrüs oder auch Kalbsbrüs, blanchire ſie wohl im Waſſer, ſo lang, daß ſie durchaus weiß ſind, hernach puße und häutle ſie ſauber ab, die kleinen bleiben ganz, die Kalbsbrüs aber werden in kleine viereckichte Stücklein zerſchnitten, hernach ſalze und pfeffere ſie, thue auch etwas von einer Kalbsleber fein geſchnitten dazu: wenn du ſie ausbachen willſt, kehre die Brüs und Leber im Mehl um, und bache ſie aus, gleichwie eingemehlte Fiſche, miſche ſie mit der Leber, garnire ſie mit ausgebachenem Peterſill, und ſervire es zur Tafel.

Une

Une Friture aux Knefs.

Ein Gebachenes von feinem Faſch.

Nimm von dem Faſch, welcher Kneffaſch genennet wird, dieſer iſt gemacht von Geflügel, wie ich ihn ſchon benennet habe, mache einen Form daraus, lang oder rund, wie es dir gefällt, hernach ſiede ihn im Waſſer und ein wenig Salz oder Bouillon ab, nachdem thue ihn heraus, und laß ihn kalt werden, beſtreue ihn hernach mit ein wenig Mehl, kehre ihn in Eyern um, und bannire ihn mit fein geriebenem Brod, hernach bache ihn ſchön gelb aus, und ſervire ihn zur Tafel.

Une Friture a la Ducheſſe.

Junge Neſttauben gebachen.

Die kleinen Täublein müſſen noch keine Federn haben, aus der Urſache nennet ſie der Franzos innocens, oder auf deutſch unſchuldig: man nimmt dieſe Tauben, thut ſie ſauber putzen, nachdem bey dem Kropf ausnehmen, und hernach mit einem feinen Faſch faſchiren, nachdem thue ſie in einen Kaſtrol mit ein wenig Pfeffer und Salz, einem Zwiebel, ein Lorberblat, Baſilicum, ein wenig Thymian und etliche Blätlein Lemoni, das Weiße aber wohl davon, und laß ſie auf dem Feuer ein wenig paſſiren, nachdem laß ſie kalt werden, thue ſie ein wenig einmehlen und in Eyern umkehren, mit fein geriebener Semmel beſtreuen; wenn es Zeit iſt zu ſerviren, bache ſie ſchön aus, und garnire ſie mit Peterſill.

Une Friture au Miroir.

Gebachene Hühnlein.

Die Hühnlein, nachdem ſie ſauber flammirt und geputzt ſind, müſſen ausgelöst, und mit feinem Faſch faſchirt werden, es muß von dem Geflügelfaſch ſeyn, wie ſchon gemeldet iſt, hernach thue ſie in eine Brås, und laß ſie auf dem Feuer etwas anziehen, bis ſie durchaus warm werden, hernach thue ſie aus der Brås, und laß ſie kalt werden, alsdenn ſtaube ſie auch mit feinem Mehl ein, kehre ſie in Eyern um, bache ſie ſchön aus, und garnire ſie mit Peterſill: man kann ſie auch in dem franzöſiſchen Teig, welchen man zu den Aepfeln macht, umkehren und ausbachen ohne Brod und Eyer.

Une Friture de poulets marinées.

Marginirte Hühnlein.

Nachdem die Hühnlein flammirt, und auch ſauber geputzt ſind, zergliedere ſie ſchön, wie ſichs gehört, aus einem Hühnlein 5 Stücke, nämlich 2 Schenkel, 2 Flügel und der Rucken: aus den Schenkeln müſſen die Beine ausgelöst werden bis an den Fuß, die 2 Flügel müſſen ſchön rund zuſammen dreſſirt werden, thue hernach in einen Kaſtrol etliche Blätlein Zwiebel, etwas Wurzel, Kräuter, ein Lorberblat, etliche Blätlein Lemoni ohne Weiß und Kern, etwas ganzen Pfeffer und Salz, gieß Eſſig daran, und laß ſie aufſieden, hernach thue die Hühnlein hinein, und laß etliche

Stun=

Stunden ſtehen, damit ſie gut maroniren, thue ſie nachdem aus dem Marinat, und drücke ſie mit einer Serviette ab, hernach mehle ſie ein, kehre ſie in Eyern um, beſtreue ſie mit Semmeln, bache ſie ſchön aus, und garnire ſie mit Peterſill: man kann ſie auch aus dem Teig bachen, wie die andern Hühnlein, ſie ſind auf dieſe Art auch recht gut und croquant.

Une Friture au ris aux pains enchantés.

Ein Gebachenes in Oblaten.

Man macht ein Salpico, oder auf deutſch zu ſagen, ein feines Ragout von Brüs und Euter, nachdem die Brüs und Euter blanchirt ſind, zerſchneide ſie klein gewürfelt, wie auch Schambinion und Triffel, auch etwas Maurachen, hernach thue ein wenig friſchen Butter in einen Kaſtrol mit ein wenig fein geſchnittenen Peterſill und Scharlotten, paſſire es auf dem Feuer ein klein wenig, nachdem thue dieſes Geſchnittene auch hinein, auch ein wenig Pfeffer und Salz, laß alles zuſammen auf dem Feuer paſſiren, thue einen kleinen Löffelvoll Jus oder Bouillon daran, laß ſie aufkochen, nachdem legire ſie mit ein paar Eyerdottern, gieb ein wenig Lemoniſaft dazu, und laß es kalt werden, nimm nachdem von den langen Oblaten, welche extra vor Küchen und Canditorey gemacht werden, ſchneide ſie in der Mitte voneinander, beſtreiche ſie ein wenig mit Eyern, thue hernach einen Eßlöffelvoll Salpico auf die Platten, wickle es zuſammen, daß es einen Form bekommt, wie eine kleine Wurſt, kehre ſie hernach in Eyern um, und beſtreue ſie mit

mit fein geriebenem Brod, worunter aber ein wenig feines Mehl kommen muß; iſt es Zeit zu ſerviren, bache ſie ſchön gelb aus, und ſervire ſie zur Tafel.

Une Friture de Crepinettes.

Ein Gebachenes im Netz.

Man nimmt ein Kalbsnetz, macht es auf die nämliche Manier, als wie mit den Oblaten, du kannſt auch einen Faſch einſchlagen, oben und unten binden, gleichwie eine kleine Wurſt, hernach thue es in eine kleine Bräs, und laß es eine Viertelſtunde ſtät kochen, nachdem thue es heraus, und laß es kalt werden, beſtaube es hernach mit ein wenig Mehl, kehre es in Eyern um, bannire es mit fein geriebenem Brod, und bache es ſchön gelb aus: man kann es auch im Teig eintunken, wie ſchon gemeldet iſt bey den andern Gebachenen, es kommt nur auf den Guſto an, garnire es auch mit ausgebachenem Peterſill, und ſervire es zur Tafel.

Une Friture de Cotelettes d'agneau.

Lammscarmenate gebachen.

Die Lammscarmenate müſſen ſchön rund gemacht, und wohl geklopſt werden, lege ſie auf eine Schüſſel, pfeffere und ſalze ſie ein wenig, hernach ſtaube ſie ein wenig mit Mehl ein, und kehre ſie in Eyern um; alsdenn, wenn es Zeit iſt zu ſerviren, bache ſie ſchön aus, garnire ſie auch mit Peterſill, und bediene ſie zur Tafel.

Une

Une Friture d'Omelettes farcies.

Faſchirte Omelette.

Mache etliche Omelette, ſo viel du glaubſt vonnöthen zu haben, dieſe Omelette mache nur auf einer Seite gelb, und ſo dünn, als es ſeyn kann, hernach beſtreiche auf der gelben Seite die Omelette mit ordinari Kalbsfaſch, auch nicht gar zu dick, wickle ſie hernach zuſammen, und ſchneide nachdem kleine Stücklein daraus, ein wenig größer als ein Gliedlang; iſt es Zeit zu ſerviren, ſo tunke dieſe kleine Stücke Omelette in den Teig ein, wie ich ſchon explicirt habe zu machen, und bache ſie hernach ganz ſtät aus, nur nicht geſchwind, ſonſten werden ſie nicht durchaus heiß, nachdem garnire ſie auch mit ausgebachenem Peterſill, und ſervire ſie zur Tafel.

Une Friture d'Animelles.

Kleine Lammsbrüs gebachen.

Dieſe Lammbrüs, wenn ſie wohl blanchirt ſind, richte, gleichwie die Lammscarmenate, auf die nämliche Manier, du kannſt ſie auch, wenn du willſt, mit Eſſig marginiren, und mit dem Teig ausbachen, oder auch mit Brod, es iſt gleich.

Une Friture de Riſolles.

Kleine Riſollen gebachen.

Nimm ein Mehl nach Gedünken, etwas friſchen Butter, ein ganzes Ey und 2 Eyerdotter, ein wenig Salz, mache dieſen Teig mit ſauren

Rahm

Rahm an, hernach walge den Teig recht dünn aus, und mache mit einem ordinari Kalbsfaſch oder auch feinem Faſch kleine Riſollen mit dem Bachrädlein geſchnitten, und ſchön gleich: der Teig muß mit Eyern beſtrichen und gut zugedrückt werden, damit ſie nicht auslaufen, und ſchön bleiben, auch muß man nicht zu viel Faſch hineinthun, damit ſie nicht aufſpringen im Bachen, und alsdenn mußt du ſie auch ſchön warm zur Tafel ſerviren.

HORS D'OEUVRES AUX SAUCES.

Auf deutſch, Voreſſen mit Sauce.

De Grenatins de Veau piqué a la Sauce claire de la même glace.

Grenatins von Kalbfleiſch mit klarer Sauce.

Nimm ein Fricandeau von Kalbsſchlegel, häutle es wohl ab, hernach ſchneide es in der Mitte voneinander, klopfe es gut, damit es breit und auch mürb wird, nachdem ſpicke es ſchön mit feinem Speck, gleichwie ein Fricandeau, alle beyde Stücke, nach dieſem wäſſere es wohl aus, daß ſie ſchön weiß werden, ſetz ein Waſſer auf das Feuer, laß ſieden, thue hernach die 2 Stücke hinein, und laß etliche Sud aufthun, bis es verfaumet, nachdem

dem lege ſie in ein friſches Waſſer, hernach nimm ſie heraus auf eine ſaubere Serviette oder Tiſchtuch, nimm einen Ausſtecher, der rund iſt oder ein Herz hat, und ſteche ſie heraus: mit dem Meſſer mußt du helfen, daß die Form ſchön gleich wird, nachdem nimm einen Kaſtrol, der juſt recht iſt, belege den Boden mit Speck, und lege hernach die Grenatin darauf, bedecke ſie oben mit Speck, auf den Speck thue von einer Lemoni, Blätleinweis ohne Weiß und ohne Kern, etwas darauf legen, wie auch einen ganzen Zwiebel, ein wenig Thymian und Baſilicum, ein Stücklein gelbe Ruben und Zelleri, eine Peterſillwurzel, ein kleines Lorberblat, gieß darnach eine fette Bouillon daran, bedeck es mit weißen Papier und einem Deckel, ſetz ſie auf ein ſtätes Feuer, und laß recht ſtät gehen, bis ſie recht lind ſind; iſt es Zeit zu ſerviren, nimm eine Glace, wie Anfangs ſchon gemeldet worden zu machen, in einen Kaſtrol, lös die Glace mit ein wenig friſchen Waſſer auf, und thue die Grenatin heraus auf eine Serviette, daß die Fette davon gehet, lege ſie hernach in die Glace, ſetz ſie auf einen warmen Aſchen, und laß anziehen, nach dieſem ſervire es ſchön: zu der Glace, was überbleibt, thue ein wenig gute Jus und den Saft von einer halben Lemoni, ſetz ſie auf das Feuer, laß ſie wohl zergehen, und paſſire die Sauce hernach durch ein Haarſieb an die Grenatin, und ſervire ſie warm: du kannſt auch eine andere Sauce darunter geben, welche piquant ſeyn muß, oder auch einen Spinat, auch eine Sauerampferſauce legirt.

De petits Grenatins au gros lard & au jambon.

Grenatin mit grobem Speck und Schunken geſpickt.

Nimm das Fricandeau von einem Kalbsſchlegel heraus, klopfe es und ſchneide es in der Mitte voneinander, hernach ſchneide kurz groben Speck und Schunken, miſche dieſen Speck und Schunken mit feinen Kräutern, Pfeffer und Salz, und ſpicke die zwey Stücke damit, hernach thue in einen Kaſtrol ein wenig friſchen Butter und die Hälfte Provenceröl, auch den Saft von einer Lemoni, ſetz ſie auf das Feuer, und laß den Butter zergehen, thue hernach die zwey geſpickten Stücke hinein, und laß auf beyden Seiten anziehen, bis ſie lind werden, thue ſie nachdem heraus auf ein ſauberes Schneidbrett, nimm einen runden Ausſtecher, nach der Größe, wie du ſie haben willſt, und ſteche ſie ſchön rund aus, nachmals nimm die Sauce, wo ſie vorher waren, paſſire ſie in einen Kaſtrol, lege die Grenatin hinein, thue dazu feine Kräuter, bedecke ſie mit Speck, und laß ſie auf einem ſtäten Feuer ſtät gehen, wende ſie zum öftern um, bis ſie recht lind werden, nachdem thue ſie auf einen Teller heraus, ſchöpfe die Fette gut davon, gieb ein wenig gute Coulis an die Sauce, lege die Grenatin wiederum hinein; iſt es Zeit zu ſerviren, drücke den Saft von einer halben Lemoni daran, und ſervire ſie warm zur Tafel.

Des Grenatins a la Chicorée.

Grenatin mit Antivi.

Die Grenatin kannſt du glaſirt machen, oder auch ohne Glace, wie ſchon vorher gemeldet worden, den Antivi putze und waſche ſauber, hernach blanchire ihn in vielem Waſſer, nachdem drücke ihn aus dem Waſſer ſauber heraus, und ſchneide ihn klein, aber nicht gar zu fein, thue hernach in einen Kaſtrol fein geſchnittenen Zwiebel mit einem Stücklein friſchen Butter, laß die Zwiebel ein wenig paſſiren, nachdem thue den Antivi hinein, gieb daran ein wenig Pfeffer und Salz, ſetz ſie auf ein ſtätes Feuer und laß ſtät paſſiren, ſtaube ein wenig feines Mehl daran, und füll es mit guter Bouillon auf, laß ſie hernach kochen, bis ſie kurz wird, mache eine Leſon von 3 Eyerdottern; iſt es Zeit zu ſerviren, ſetz die Sauce auf, und laß kochen, hernach legire ſie, ſie muß nicht dünn ſeyn, eher dicklicht, richte ſie an auf eine Schüſſel, und lege die Grenatin darauf, glaſirt oder auch ohne Glace, und ſervire ſie recht warm.

Des Grenatins aux Epinards.

Grenatin mit Spinat.

Die Grenatin werden auf die nämliche Manier gemacht, wie ſchon vorher gemeldet iſt, den Spinat kann man grüner fein geſchnitten machen, oder man kann ihn auch mit Eyerdottern legiren, und auch ganz paſſiren, auf italiäniſch mit geriebenen Speck und ein wenig Scharlotten, oder auch mit fein geſchnittenen Zwiebel, und die Grenatin darauf ſervirt.

Des Grenatins aux petits Oignons.

Grenatin mit kleinen Zwiebeln.

Nimm kleine Saucezwiebeln, putze ſie ſchön rund, nachdem blanchire ſie im Waſſer, thue ſie wiederum in ein friſches Waſſer, thue die erſten Schalen davon, hernach thue ſie in eine weiße Bräs, ſetz ſie auf ein ſtätes Feuer, und laß ſie ſieden, bis ſie ſchön lind ſind, nachdem nimm eine gute Coulis, und mache die Sauce davon, thue hernach die Zwiebel von der Bräs heraus auf ein Tiſchtuch oder Serviette, daß die Fette davon geht, lege ſie hernach in die Sauce, daß ſie aber ſchön weiß und ganz bleiben; iſt es Zeit zu ſerviren, laß die Sauce aufkochen, gieb den Saft von einer halben Lemoni daran, richte die Sauce auf die Schüſſel, und gieb die Grenatin darauf: man kann auch die Sauce weiß machen mit den Zwiebeln, und auf die Letzte legiren, wie auch mit Lemoniſaft, ſie iſt ebenfalls recht gut, und dient zu einer Abwechslung.

Une de Cotelettes de Veau piqué a la même maniere.

Geſpickte Kalbscarmenate.

Es müſſen ſchöne Carmenate ſeyn, wenn man ſie auf die Manier macht, ſie müſſen ſchön rund dreſſirt werden, und kurz von Bein ſeyn, hernach geſpickt, gleichwie Grenatin, nachdem kann man ſie auf die nämliche Manier, gleichwie die Grenatin

natin anrichten, und auch die nämliche Sauce dazu geben, oder eine andere Sauce, und auf die nämliche Manier anrichten.

Une de Cotelettes de Veau en papillotes.

Kalbscarmenate in Papier.

Man nimmt die Carmenate, thut ſie ſchön abhäuteln, daß kein Biſſen Haut daran bleibt, hernach thut man ſie recht gut klopfen, und ſchön rund zuſammen machen, thue in einen Kaſtrol fein geſchnittene Kräuter mit friſchen Butter, und laß den Butter damit zergehen, hernach thue die Carmenate mit ein wenig Salz und Pfeffer hinein, und laß ſie auf dem Feuer auf beyden Seiten anziehen, drücke nachdem den Saft von einer halben Lemoni hinein, und laß ſie kalt werden, nachmals nimm ſchönes Papier, mache aus einem Bogen 3 Stücke doppelt, lege jedes Stück doppelt zuſammen, mache in der Mitte ein kleines Loch mit dem Meſſer, nimm einen feinen Faſch, thue ein wenig auf das Papier, in der Mitte ſtecke das Bein von Carmenat dadurch, thue auch wenig Faſch darauf, und wickle es hernach rund herum zuſammen, den Form von einem Carmenat, lege ſie in eine Schüſſel, gieß Provenceröl darüber; iſt es Zeit zu ſerviren, lege ſie auf den Roſt und grillire ſie, bis das Papier gelb wird, richte ſie hernach in die Schüſſel, gieß ein wenig gute Jus darüber, und ſervire ſie warm.

Une de Cotelettes de Veau a la Madelaine.

Kalbscarmenat mit Zwiebeln garnirt.

Mache die Kalbscarmenate klein und ſchön rund ohne Haut, welche wohl abgehäutelt werden muß, nachdem paſſire ſie ein klein wenig auf dem Feuer mit feinen Kräutern und friſchen Butter, hernach laß ſie kalt werden, nimm einen Zwiebel, ſchneide ihn in der Runde ſchön dünn und gleich, hernach blanchire dieſen Zwiebel in einem ſiedenden Waſſer, aber nicht zu viel, daß die Kränzlein bleiben, wie ſie ſind, und nicht voneinander brechen, nachmals beſtreiche die Carmenate auf einer Seite mit ein wenig geſchlagenem Eyerklar, und nachdem mit ein wenig feinem Faſch recht dünn, und auf dem Faſch beſtreiche ſie wiederum mit ein wenig Eyerklar, nachdem lege ein kleines Kränzlein von dem Zwiebel in die Mitte darauf, nach dieſem wiederum eins, ein jedes aber muß 2 Meſſerrucken dick voneinander ſtehen, hernach ſchattire ſie, in der Mitte roth mit geſchnittenen Schunken oder Zungen, hernach mit Spinatdopfen, nach dieſem mit Triffel, und um das Carmenat herum von Spargel oder Maurachen, richte die Carmenate auf eine Tortenpfanne mit ein wenig Provenceröl und Lemoniſaft, bedecke ſie oben mit feinen Speckbarten, und auf den Speck ein Papier mit Butter beſtrichen; iſt es bald Zeit zu ſerviren, thue ſie in einen Bachofen, welcher nicht gar heiß iſt, oder auch ein wenig Feuer oben und unten: willſt du ſie ſerviren, thue das Papier und Speck davon,

und lege ſie auf ein ſauberes Serviette, daß die Fette wohl davon gehet, gieb eine klare piquante Sauce unten auf die Schüſſel, und rangire hernach die Carmenate ſchön darauf, alsdenn ſervire ſie warm.

Une de Cotelettes aux fines herbes.

Kalbscarmenate mit feinen Kräutern.

Nachdem du die Carmenate ſchön rund ausgemacht haſt, ſchneide feine Scharlotten, ein wenig Zwiebel, Peterſill, Baſilicum und Thymian, thue dieſe Kräuter in einen Kaſtrol mit friſchen Butter und ein wenig Provenceröl, den Saft von einer Lemoni, Pfeffer und Salz, lege die Carmenate darein, und ſetz ſie auf ein ſtätes Feuer, laß ſie dünſten, wende ſie zum öftern um, ſo lang bis ſie lind ſind, nachdem ſchöpfe die Fette wohl davon ab, gieb einen Löffelvoll gute Coulis daran; iſt es Zeit zu ſerviren, laß ſie aufkochen, gieb den Saft von einer halben Lemoni daran, und ſervire ſie warm.

De Cotelettes de Veau a la Neubauer.

Kalbscarmenate auf Neubaueriſche Manier.

Nachdem die Carmenate ſchön ausgemacht ſind, rangire ſie auf eine Schüſſel, thue daran Salz und Pfeffer, ein paar Lorberblätter, Baſilicum und Thymian, Peterſill, Zelleri, gelbe Ruben und Paſtenat Blätleinweis geſchnitten, gieß ein

Provenceröl darüber, ſchneide das Mark von einer Lemoni Blätleinweis, und thue es auch daran, laß ſie etliche Stunden in dieſem Margonad liegen; iſt es nun bald Zeit zu ſerviren, lege die Carmenate auf den Roſt, und laß ſie ſchön im Saft grilliren, thue in einen Kaſtrol ein paar Sardellen fein geſchnitten und mit friſchen Butter begoſſen, ein wenig feines Mehl, ein wenig feine Kapern, ein Stengelglas voll Champagner Wein, und ein wenig gute Jus, thue die Carmenate darein, und ſetz ſie auf den Windofen, man muß aber beſtändig rütteln, als wie bey einer Fricaſſée; wenn es ein paarmal aufkochet, drücke den Saft von einer halben Lemoni daran, und ſervire ſie recht warm.

De Cotelettes de Veau a la Grillade a l'allemande ſauce au Citron.

Kalbscarmenate grillirt auf deutſch.

Nachdem die Carmenate ſchön ausgemacht ſind, thue feine Kräuter in einen Kaſtrol mit einem Stück friſchen Butter, und paſſire die Kräuter ein wenig, nachdem thue die Carmenate hinein, pfeffere und ſalze ſie, wende ſie auch um, laß ſie ein paar Stunden ſtehen, nachdem mache ſie ein wenig warm, bannire ſie mit fein geriebener Semmel, und lege ſie auf den Roſt; iſt es Zeit zu ſerviren, ſetz ſie auf eine Glut, und laß ſie ſchön grilliren. Die Sauce dazu: Nimm einen Löffelvoll gute Coulis, ſchneide das Mark von einer Lemoni Blätleinweis darein, laß die Sauce aufkochen, gieß ſie auf die Schüſſel, lege die Carmenate darauf, mache ein wenig friſchen

Butter

Butter gelb, drücke den Saft von einer halben Lemoni darein, und gieß es über die Carmenate, hernach ſervire ſie warm.

Une de Cotelettes de Veau ſauce aux morilles.

Kalbscarmenate mit Maurachen.

Man macht die Carmenate ſchön rund, aber klopfet ſie nicht viel, hernach blanchire ſie ein wenig im Waſſer, und richte ſie ein in eine Bräs, daß ſie ſchön weiß bleiben, nimm friſche Maurachen, putze und waſche ſie ſauber, nachher thue ſie in einen Kaſtrol mit friſchen Butter und Salz, paſſire ſie auf dem Feuer, und laß ſie wohl kochen, nachdem paſſire die Sauce davon in ein Geſchirr, nimm ein wenig friſchen Butter in einen Kaſtrol mit einem Zwiebel und etwas Wurzeln, ein wenig Baſilicum und Thymian, paſſire es auf dem Feuer, thue einen Löffelvoll ſchönes Mehl dazu, paſſire es auch ein wenig, gieß die Sauce von den Maurachen und eine gute Bouillon daran, laß ſo lang aufkochen, bis die Sauce kurz wird und wohl verkocht iſt, thue hernach die Carmenate aus der Bräs auf eine Serviette, rangire ſie hernach in einen Kaſtrol, und paſſire die Sauce daran; iſt es Zeit zu ſerviren, laß die Carmenate aufkochen, drücke den Saft von einer halben Lemoni daran, ſervire ſie warm, und garnire die Maurachen ſchön dazu.

Une de Cotelettes de Veau a la Provençale.

Kalbscarmenat auf Brabander Art.

Nachdem die Carmenate ſchön rangirt ſind, thue einen friſchen Butter in einen Kaſtrol und laß ihn gelb werden, tunke die Carmenate auf beyden Seiten in einem feinen Mehl ein, und lege ſie in den Butter, thue daran Pfeffer und Salz, einen Zwiebel, ein Lorberblat und ein wenig Thymian, ſetz auf das Feuer, und laß ſie auf beyden Seiten ſchön gelb werden, hernach gieß daran ein Gläslein guten weißen Wein und etwas Jus, laß ſie kochen bis ſie lind werden, nachdem thue ſie heraus in einen ſaubern Kaſtrol, ſchöpfe die Sauce ſauber ab, und paſſire ſie nachmal an die Carmenate; iſt es Zeit zu ſerviren, laß ſie aufkochen, drücke den Saft von einer halben Lemoni daran, und ſervire ſie ſauber.

Une de Filets de Veau a la Dangers en forme des pommes.

Filé von Kalbfleiſch dreſſirt.

Nimm das Fricandeau von Kalbsſchlegel, häutle es ſauber ab, als wenn es zum Fricandeau gehörte, nachdem ſchneide es in der Breite ganz dünn, und hernach in lange Filé ſchön gleich, thue dieſe Filé auf einen Teller, und feine Kräuter, ein wenig Salz und Pfeffer daran, hernach nimm eine Semmel, ſchneide ſie dünn wie ſie iſt, und nimm einen runden Ausſtecher, den Form ſo groß, als wie kleine Paſtetlein, ſchlage ein Ey klar ab, hernach tunke das Blätlein Semmel auf einer Seite

in

in das Eyerklar, nachdem nimm einen feinen Faſch, ſo viel als ein kleiner Apfel, thue es auf das Brod, dreſſire ihn ſchön rund, in der Mitte aber laß ein Loch, damit du ein wenig fein Ragout oder Salpico hineinthun kannſt, mache das Loch hernach ſchön zu, beſtreiche es mit Eyerklar, und nimm die Filé, fang unten an zu wickeln bis oben, drücke es ſchön bey, damit ſie halten, beſtreiche eine Tortenpfanne mit Butter, und ſetze ſie nachmals drauf, nachhero bedecke ſie mit feinen Speckbarten, und auf den Speck Papier, ſetz ſie in einen Bachofen, welcher nicht gar heiß iſt; wenn ſie ſervirt werden, ſetze ſie auf eine ſaubere Serviette, daß die Fette davon geht, gieb eine klare Sauce auf die Schüſſel, alsdenn rangire ſie darauf, und ſervire ſie zur Tafel.

Une de ſilets de Veau a la Neubauer en forme de Gril.

Filé von Kalbfleiſch auf Neubaueriſch.

Schneide die Filé aus dem Fricandeau 2 ſtarke Meſſerrucken dick, und hernach 3 zuſammen, flechte ſie gleichwie einen Zopf, bind oben und unten leicht zuſammen, thue ſie hernach in eine Schüſſel mit Salz und ein wenig Pfeffer, feine Kräuter und ein paar Lorberblätter, auch das Mark von einer Lemoni Blätleinweis geſchnitten, hernach gieß Provenceröl darüber, und laß ſie etliche Stunden marginiren; iſt es Zeit zu ſerviren, lege ſie auf den Roſt, und grillire ſie auf einer ſchnellen Glut, daß ſie aber im Saft bleiben, richte ſie in die

warme Schüſſel an, gieß ein klein wenig gute Jus darunter, drücke den Saft von einer Lemoni darüber, und ſervire ſie recht warm zur Tafel.

Une de filet de Veau a la Madelaine.

Filé von Kalbfleiſch mit Faſch.

Schneide die Filé von Fricandeau einen ſtarken Meſſerrucken dick, thue ihn in eine Schüſſel mit feinen Kräutern und das Mark von einer Lemoni, gieß ein wenig Provenceröl darüber, und laß ſie eine Stunde marginiren, hernach nimm ein wenig rohen Faſch von Kalbfleiſch, formire daraus ein kleines Herz, oder auch einen andern Form, der Faſch aber muß nicht hoch ſeyn, beſtreiche es nachdem oben mit Eyerklar, und mit dieſem Filé bedecke es hernach ſchön in einer Ordnung, wo ein Ende aufhört, mit dem andern wiederum angefangen, hernach beſtreiche ein Papier mit Butter, lege ganz feine Speckbarten darauf, und lege die Herz von den Filé hinauf, oben bedecke ſie auch wieder mit feinen Speckbarten, die Lemoni, und das übrige, wo die Filé waren, darauf, und mache es oben auch mit Papier zu, binde es hernach mit Bindfaden, und eine halbe Stunde vor dem Serviren leg es auf den Roſt, thue warme Aſchen darunter, und laß ſtät grilliren; iſt es Zeit zu ſerviren, thue eine klare Sauce von Bertram darunter, thue die Herz aus dem Papier, wo nichts daran bleibt, ſchön darauf rangiren, und ſo zur Tafel ſerviren.

Une de filet de Veau a la catinette.

Filé von Kalbfleiſch geſchlungen.

Schneide die Filé 2 ſtarke Meſſerrucken dick, und marginire ſie, wie vorher gemeldt, hernach nimm die Schüſſel, wo du ſie darinnen zu ſerviren haſt, beſtreiche die Schüſſel auf dem Boden mit feinem Faſch, und nachdem mit Eyerklar, nachher nimm die Filé, und ſchlinge ſie darauf, gleichwie eine Kette, ſo viel es die Schüſſel leidet, darnach thue den andern Faſch, wo keine Filé darauf liegen, wiederum hinweg, bedecke ſie mit feinen Speckbarten und Papier, ſetz in einen Ofen, welcher nicht gar heiß iſt, und laß gar werden; iſt es Zeit zu ſerviren, thue den Speck und die Fette davon, ſo gut es möglich iſt, gieb eine feine Coulis-Sauce mit Lemoni darüber, und ſervire ſie zur Tafel.

Une de Veau a l'Eſpagnole.

Eins von Kalbfleiſch auf ſpaniſch.

Nimm ein Fricandeau von Kalb, ſchneide es in dünne Dranſch, oder zu deutſch Schnitz, überzwerg, kolbe es gut aus, daß es 3 Finger breit wird, hernach nimm einen weißen Faſch von Kalbfleiſch, thue darunter etliche Zibeben und kleine Weinbeere, auch etwas Mandeln in kleine Filé geſchnitten, und ein wenig geriebenen Parmeſankäs, hernach beſtreiche mit dem Meſſer von dieſem Faſch das geklopfte Kalbfleiſch, wickle es hernach zuſammen, und mache eines wie das andere gleich,

ſtoß ein wenig Speck und Baſilicum, thue ihn in einen Kaſtrol, lege die Rollée dazu, ſalze und pfeffere ſie ein wenig, laß ſie ſchön gelb werden, die Sauce muß wie Geld ausſehen: wenn ſie lind ſind, und die Sauce ganz kurz iſt, thue ſie heraus in einen ſaubern Kaſtrol, paſſire die Sauce durch ein Haarſieb; iſt es Zeit zu ſerviren, laß aufkochen, und drücke den Saft von einer halben bittern Pomeranzen daran, und ſervire ſie warm.

Une de Veau a la Damienne.

Kalbfleiſch mit Champagner Wein.

Nimm ein Fricandeau, thue es wider den Faden in kleine Schnitze, kolbe ſie hernach recht fein aus, und ſchneide ſie ein wenig klein, lege ſie in eine Schüſſel, thue daran Pfeffer und Salz, ein wenig Provenceröl, und ein kleines Gläslein Champagner Wein, und laß ſie etliche Stunden marginiren, nimm einen Kaſtrol, thue ein kleines Stücklein friſchen Butter darein, mit einer fein gehackten Sardelle und ein wenig fein geſchnittenen Peterſill, ein paar Scharlotten, ein kleines Gläslein Champagner Wein, und ein wenig gute Bouillon; iſt es Zeit zu ſerviren, ſetz den Roſt auf eine ſtarke Glut, daß er heiß wird, lege die Schnitze von Kalbfleiſch darauf, und laß ſie auf beyden Seiten gäh anziehen, hernach thue ſie in den Kaſtrol, wo du die Sauce präparirt haſt, thue ſie auf einen gähen Windofen, und laß aufkochen, aber es muß beſtändig geſchüttelt werden, legire ſie mit 3 Eyerdottern, drücke den Saft von einer halben Lemoni daran, und ſervire ſie warm zur Tafel.

Une de petits Roulades de Veau a la Sauce d'eſtragon.

Kleine Roladen von Kalbfleiſch mit Bertram.

Mache dünne Schnitze aus einem Fricandeau, wie ſchon vorher gemeldet iſt, beſtreiche ſie naturel mit einem Faſch, wickle ſie zuſammen, und mache ſchöne Roladen daraus, hernach blanchire einen Bertram Blätleinweis im Waſſer, nachdem ſuche die ſchönſten Blätlein heraus, tunke ſie auf einer Seite in das Eyerklar ein, und belege die Roladen damit, binde ſie nachmals in Speck ein und an einen kleinen Spieß, brate ſie, aber nicht zu ſtark, daß ſie weiß bleiben; iſt es Zeit zu ſerviren, thue den Speck davon, glaſire ſie ein wenig, und rangire ſie in die Schüſſel, gieb eine Sauce darunter mit ein wenig guter Coulis, Bertrameſſig, und den Saft von einer halben Lemoni, alsdenn ſervire ſie zur Tafel.

Une de petits Roulades masquées.

Kleine Kalbsroladen masquirt.

Mache die Roladen, wie ſchon vorher gemeldet worden, nachdem garnire ſie mit Krebsſchweifen und geſelchten Zungen, wie auch mit Filé von Bolarden, und auch grün mit Spargel oder Maurachen, ſchneide mit dem Meſſer ein wenig hinein, wo du im Sinn haſt die Schattirung zu machen, mit dem du ſie garniren willſt, tunke ſie vorher in Eyerklar ein, und ſtecke ſie hernach hinein, nach dieſem beſtreiche ein Papier mit Butter, und lege

feine

ſeine Speckbarten darauf, lege hernach die Rolade darauf, thue dazu Blätleinweis geſchnittene Kräuter, wie auch das Mark von einer Lemoni Blätleinweis, bedecke ſie mit ſeinen Speckbarten, und binde ſie in Papier wohl ein, ſetz ſie nachmals in einen Bachofen, welcher nicht gar heiß iſt, auf einer Tortenpfanne hinein, oder auch auf den Roſt gar werden laſſen, da müſſen ſie aber zum öftern umgewendet werden; iſt es Zeit zu ſerviren, gieb eine klare Sauce von Pimpernel auf die Schüſſel, thue das Papier, Fette und Kräuter wohl davon, rangire ſie ſchön in die Schüſſel, und ſervire ſie zur Tafel.

Une de Veau en forme de Gobelets.

Goblet von Kalbfleiſch.

Nimm ein Fricandeau von Kalbfleiſch, ſchneide wider den Faden feine Schnitze, hernach klopfe ſie, daß ſie ſchön dünn und breit werden, nachdem marginire ſie mit feinen Kräutern, wie wir zum öftern gemeldet haben, mache hernach ein feines Ragout von Brüs und Euter, Champignon und Triffel: wenn es fertig iſt, laß es kalt werden, nachdem nimm Krebsbecher von Blech, ſonſten aber ſind die Form extra dazu gemacht: dieſe Form beſtreiche mit Butter, hernach belege ſie unten und neben herum mit feinen Speckbarten, und ſetze ſie gleich auf eine Tortenpfanne, nachdem nimm die Schnitze von Kalbfleiſch, und belege die Form damit, unten und neben herum, gleichwie mit dem Speck, hernach beſtreiche es mit feinem Faſch, und in die Mitte thue das Rogout hinein, bedecke es

mit Kalbfleiſch, thue es herum mit der Meſſerſpitze hinein, daß es einen ſchönen Form bekommt, oben, wenn du willſt, kannſt du eine kleine Garnirung darauf machen, hernach mit Speck und Papier bedecken, und in einen Ofen thun, welcher nicht gar heiß iſt; iſt es Zeit zu ſerviren, nimm die Becher unten mit einem Meſſer, und ſetz ſie auf eine Serviette oder ſauberes Tiſchtuch, daß die Fette davon gehet, hernach ziehe die Becher davon, thue den Speck auch davon, ſetz ſie nachdem auf die Schüſſel, und gieb eine klare Sauce darunter von Triffeln, oder auch eine feine Coulis-Sauce, wenn du willſt.

Une de Veau en Crêpenes.

Kalbsfleiſch im Netz.

Mache einen rohen Kalbsfaſch etwas ſtark von Kräutern, nachdem nimm ein ſchweinernes Netz, thue etwas davon, ſo groß als ein kleines Ey, auf ein Stücklein Netz, mache es zu, und mache einen Form daraus, rund oder ein Herz, wie du willſt, leg es nachher auf eine Schüſſel, thue feine Kräuter darauf, wie auch das Mark von einer Lemoni; iſt es Zeit zu ſerviren, lege es auf den Roſt, und laß es ſchön grilliren, gieb eine Sauce hachée von Kapern darunter, man kann auch das Kalbfleiſch in ganz kleine Filé ſchneiden, Glied lang, und etwas guten rohen Schunken, auch etwas guten Speck dazu thun, welcher aber vorher ein wenig geſotten haben muß, dieſes ſchneidet man auch recht fein, hernach thue dazu Pfeffer und Salz, feine Kräuter, nachdem ſchlag es in das

Netz

Netz hinein, wie ſchon vorher gemeldet worden, und mache es auf die nämliche Manier, die Sauce iſt auch gleich.

Une de Veau a l'eſcaloppe.

Ein geklopftes Kalbfleiſch.

Nimm ein Fricandeau, und ſchneide es in feine Schnitze wider den Faden, klopfe es recht fein, und mit dem Rucken vom Meſſer klopfe es auch, hernach ſchneide es in kleine Stücklein, wie ein Gulden groß, beſtreiche einen großen Kaſtrol mit Butter, und belege den ganzen Kaſtrol damit, ſo viel du vonnöthen haſt, ſetz es hernach aufs Feuer, und laß ſie anziehen, aber nicht viel, nachdem thue ſie in einen kleinen Kaſtrol: wenn du ſie alle beyſammen haſt, thue feine Kräuter daran, und eine gute Coulis; iſt es Zeit zu ſerviren, ſetz ſie auf das Feuer, und laß ſie aufkochen, aber ſie dürfen nicht viel kochen, ſonſt werden ſie hart, drücke den Saft von einer Lemoni daran, und ſervire ſie warm zur Tafel. Du kannſt ſie auch weiß machen, die Sauce muß aber ſchon vorher gemacht ſeyn, nachdem thut man nichts anders, als ein wenig fein geſchnittenen Peterſill dazu, und legirt ſie mit Eyerdotter und Lemoniſaft.

Une de filets de Veau ſautés ſur le gril.

Ein Kalbfleiſch mit Scharlotten.

Schneide von einem Fricandeau Schnitze, wie ſchon vorher gemeldet worden, auch recht fein geklopft, gieß in einen Kaſtrol ein wenig Provencerөl,

cerôl, und fein geſchnittene Scharlotten, laß ſie auf dem Feuer ein wenig anziehen, und thu hernach das geklopfte Kalbfleiſch in kleine Stücklein, ſo groß als ein Zwiebel iſt, hinein, thu dazu ein Lorberblat, Pfeffer und Salz; iſt es Zeit zu ſerviren, ſetz ſie auf einen ſchnellen Windofen und thu ſie gut, doch nicht zu ſtark, paſſiren, nachmals thu ein wenig fein geſchnittenen Peterſill dazu und den Saft von einer halben Lemoni, thu ſie warmer ſerviren, es iſt ein recht gutes Ragout.

Une de Veau a la Napolitaine.

Kalbfleiſch auf Neapolitaniſche Manier.

Nimm das Fleiſch von einem Fricandeau, und thu es fein ſchneiden, hernach thu in einen Mörſer ein gutes Stücklein Speck mit ein wenig fein geſchnittenen Baſilicum und Thymian, und ein wenig Zwiebel, ſtoße dieſes recht fein, hernach thu das Fleiſch auch hinein, wie auch einen abgeſchälten Apfel, ſtoße alles dieſes zuſammen recht fein, nachdem thu eine eingeweichte Semmel hinein, etliche Eyerdotter, eine Handvoll geriebenen Parmeſankäß, Salz und Pfeffer, thu es wohl ſtoßen, nach dieſem thu dazu große und kleine Weinbeere, miſche es zuſammen, nimm einen Kaſtrol, lege ein Stücklein friſchen Butter hinein, und laß ihn gelb werden, mache hernach aus dieſem Faſch Knötlein wie ein kleines Ey, und lege ſie in den Butter, thu dazu etliche Schnitze guten Schunken, ſetz ihn auf ein ſtätes Feuer, und laß ſie ſchön gelb werden, nachdem gieß ein wenig

gute Jus oder Bouillon darauf, und laß ſie kochen ſo lang, bis eine kurze Sauce bleibt, iſt es Zeit zu ſerviren, nimm die Knödlein auf die Schüſſel heraus, und ſchöpfe die Fetten von der Sauce wohl ab, paſſire hernach die Sauce durch ein Haarſieb an die Knödlein, und thu ſie warmer zur Tafel ſerviren.

Une d' hatelettes de farce de Veau garnis.

Spieſel von Kalbfleiſch.

Nimm einen rohen Kalbsfaſch, mache eine kleine Stange daraus, aber eckicht, in der Breite wie ein Daumen, ſchneide hernach ſo viel du glaubſt vonnöthen zu haben, ſchneide nachmals mit dem Meſſer gleiche Stücklein, thu Maurachen, Triffel und Krebsſchweife, Schambinion und Kalbseuter, von der Größe wie der Faſch, feine Kräuter und ein Stücklein friſchen Butter, Salz und Pfeffer in einen Kaſtrol, laß dieſes alles auf dem Feuer paſſiren, ſtaube ein wenig feines Mehl daran, gieß eine gute Bouillon darauf, und laß kochen bis ſie recht dick wird, nachdem laß ſie kalt werden, hernach nimm die kleinen ſilbernen Spieſel, und ſtecke von dem Faſch von einer jeden Sorte dazwiſchen, ſofort bis das Spieſel voll iſt, wie ſichs gehört, beſtreiche es recht mit dieſer Sauce, daß es ſchön gleich ausſieht, thu ein geriebenes Brod hinein, thu ſie wohl banniren und auf den Roſt legen; iſt es Zeit zu ſerviren, ſetz es auf eine ſtäte Glut, und laß ſchön gelb grilliren auf allen Seiten, nach dieſem rangire ſie ſchön in eine Schüſſel, gieb ein wenig gute Jus darunter,

drücke

drücke den Saft von einer Lemoni darüber, und thu ſie warmer zur Tafel ſerviren.

Une de Ris de Veau a la broche ſauce ſans Echalottes.

Kalbsbrüs ohne Spieß mit Sauce.

Nachdem die Brüs blanchirt ſind, thu alles fein abhäuteln und hernach einmarginiren mit Eſſig und feinen Kräutern, und auch das Mark von einer Lemoni, Salz und Pfeffer; 3 Viertelſtunden vor dem Anrichten ſtecke ſie an ein kleines Spießlein, allezeit ein wenig Speck mit Schunken dazwiſchen, binde ſie nachmals auf einen großen Spieß, und thu ſie zum Feuer, laß ſie ſchön gelb braten, begieße ſie mit friſchen Butter, welcher aber gemiſcht ſeyn muß mit ein paar fein gehackten Sardellen, wickele nach dieſen ein kleines Stücklein Speck in ein weißes Papier, halt es zum Feuer, daß es ein wenig trocken wird, nachdem thu es anzünden, und laß den Speck auf die Brüs tropfen; wenn ſie eine gelbe Farbe haben, gieb eine feine Scharlottenſauce unten auf die Schüſſel, thu die Brüs auf der Schüſſel ſauber rangiren, und warmer zur Tafel ſerviren.

Une de Ris de Veau a l'Italienne.

Kalbsbrüs auf Italiäniſch.

Thu die Brüs ſauber putzen und blanchiren, wie ſchon vorher gemeldet, hernach thu ſie ſchön mit feinem Schunken ſpicken, nachmals in eine Bräs einrichten, daß ſie ſchön weiß bleiben, setz ſie auf ein ſtätes Feuer, und laß ſie ſtät gar wer-

den, aber nicht zu lind; iſt es Zeit zu ſerviren, thu die Bräs aus der Bräs auf eine Serviette, daß die Fette davon geht, hernach thu ſie in ein Glas und thu ſchön glaſiren, gieb eine feine Sauce von einer guten Coulis mit Lemoni darunter, und rangire die Brüs ſchön darauf, alsdenn ſervire ſie zur Tafel; man kann auch eine Triffelſauce dazu geben, die Sauce darf aber nicht dick ſeyn.

Une des Ris de Veau a la Paradiſe au Citron.

Kalbsbrüs in Papier.

Die Brüs, nachdem ſie ſauber blanchirt ſind, wie ſchon gemeldet, mache eine Kapſel von Papier, gieß Provenceröl hinein, daß es den Boden bedeckt, hernach lege eine feine Speckbarten hinein, leg die Brüs darauf, thu darauf allerhand Kräuter und Wurzeln, Zwiebel, Scharlotten und das Mark von einer Lemoni, bedecke es oben auch mit Speck, und wenn du es haſt, ſo thu etliche gute Schnitze Schunken dazu, mache oben ein Blätlein Papier darauf, beſtreiche es auch mit Oel und thu es auf einen Roſt, eine Stunde vor dem Anrichten ſetz es auf einen glühenden Aſchen, und laß ſie ſtät kochen, zu Zeiten thu ſie umwenden; wenn du ſie ſerviereſt, thu eine weiße oder braune Sauce von Schambinion auf die Schüſſel, und rangire die Brüs ſauber darauf, ſie werden weiß wie Schnee ſeyn, man kann auch eine klare Sauce darunter geben.

Une de ris de Veau piqué & glacé avec ſauce aux Champignons.

Geſpickte Kalbsbrüs.

Nachdem die Brüs ſauber geputzt und blanchirt ſind, thu ſie recht fein ſpicken, hernach richte ſie ein in eine weiße Bräs, und laß ſie auf einem ſtäten Feuer gar werden, nachdem nimm ſie heraus auf eine Serviette, thu ſie gut abdrücken und ſchön glaſiren, mache eine weiße Sauce von Schambinion, legire ſie mit Eyerdottern, richte ſie auf die Schüſſel, und rangire die Brüs darauf, alsdenn thu ſie zur Tafel ſerviren.

Une de ris de Veau en petites caiſſes.

Kalbsbrüs in kleinen Kästlein von Papier.

Nimm die Brüs, nachdem ſie blanchirt ſind, thu ſie in kleine runde Stücklein ſchneiden, und hernach in einen Kaſtrol mit feinen Kräutern, Schambinion, Maurachen und Triffel, Salz und Pfeffer, und ein Stücklein Butter, thu alles zuſammen auf dem Feuer paſſiren, nach dieſem mache von Papier kleine Kaſtrol, mache ein Schmalz heiß, und thu die Kästlein hinein, ſo werden ſie ein klein wenig gelb, hernach thu ſie heraus, und richte die Brüs hinein, allezeit von den Schambinion und Maurachen dazwiſchen und die Sauce davon, thu auf die Letzte überall ein wenig darauf austheilen, beſtreue ſie mit ein wenig fein geriebener Semmel, thu ſie auf eine Tortenpfanne, und eine Viertelſtunde vor dem Anrichten in einen

Bachofen, welcher nicht gar heiß iſt, oder auch auf den Roſt; wenn du ſie ſervireſt, ſo richte ſie auf die Schüſſel, drücke den Saft von einer Lemoni darauf, und thu ſie warmer zur Tafel ſerviren.

Une de ris de Veau aux Ecreviſſes.

Kalbsbrüs mit Krebſen.

Nachdem die Brüs blanchirt ſind, mache einen Krebsbutter, nimm hernach den Krebsbutter in einen Kaſtrol, thu dazu ein wenig feines Mehl, rühre es untereinander, thu einen ganzen Zwiebel dazu, einen Löffelvoll gute Bouillon, und rühre die Sauce auf dem Feurr ab, hernach thu die Brüs in kleine Stücklein hinein, und laß ſie gäh kochen, bis ſie gar ſind, nachdem thu die Krebsſchweife auch hinein; iſt es Zeit zu ſerviren, laß ſie aufkochen, drücke den Saft von einer halben Lemoni dazu, und thu ſie zur Tafel ſerviren.

Une de ris de Veau a la jardiniere.

Kalbsbrüs mit Peterſill geſpickt.

Nachdem die Brüs ein wenig blanchirt ſind, thu ſie mit jungen Peterſill ſchön ſpicken, nachmal in Eſſig einmarginiren, wie ſchon vorher gemeldt, eine halbe Stunde vor dem Serviren lege ſie zum Feuer, an einen kleinen Spieß geſteckt, und braten laſſen, daß der Peterſill ſchön grün bleibt, gieb eine piquante Sauce darunter, und thu ſie zur Tafel ſerviren.

Une de ris de Veau ſauté.

Kalbsbrüs auf dem Roſt.

Nachdem die Brüs blanchirt ſind; ſchneide ſie in der Länge halben Finger dick, und lege ſie in eine Schüſſel, thu daran Pfeffer und Salz, feine Kräuter, ein Lorberblat, und das Mark von einer Lemoni, wie auch Provenceröl, laß ſie etliche Stunden marginiren; iſt es Zeit zu ſerviren, lege ſie auf den Roſt, ſetz ſie auf ein ſchnelles Feuer, und laß ſie ſchön grilliren, richte ſie hernachmals auf die Schüſſel, gieß ein wenig Jus daran, drücke den Saft von einer Lemoni darüber, und ſervire ſie warmer.

De ris de Veau grillé.

Kalbsbrüs grillirt.

Die Brüs müſſen geſchnitten werden, wie vorher gemeldt, thu in einen Kaſtrol ein Stücklein friſchen Butter mit feinen Kräutern, die Brüs auch dazu, Pfeffer und Salz, laß ſie auf dem Feuer paſſiren, hernach nimm ſie heraus, thu ſie mit fein geriebener Semmel banniren und auf den Roſt legen; iſt es Zeit zu ſerviren, ſetz ſie auf ein ſtätes Feuer, und laß ſie ſchön grilliren, rangire ſie hübſch auf eine Schüſſel, und gieb ein wenig gute Jus mit Lemoniſaft darunter, alsdenn ſervire ſie zur Tafel, du kannſt auch zu der Jus etwas in ſeine Filé geſchnittene Scharlotten nehmen.

De Ris de Veau emincé.

Kalbsbrůs mit Lemoniſauce.

Nachdem die Brůs blanchirt ſind, ſchneide ſie fein rund, thu ein wenig friſchen Butter in einen Kaſtrol, ein wenig feines Mehl und einen ganzen Zwiebel, gieß eine gute Bouillon daran, ſetz ſie auf das Feuer und thu die Sauce abrůhren, drůcke hernach den Saft von einer Lemoni hinein, und thu die Brůs auch dazu, laß ſie ſchnell kochen; iſt es Zeit zu ſerviren, laß ſie wiederum aufkochen, legire ſie mit 3 Eyerdotter, und thu ſie zur Tafel ſerviren.

De Ris de Veau a l'Italienne.

Kalbsbrůs auf Italiåniſch.

Nachdem die Brůs blanchirt ſind, thu ein jedes anderſt ſpicken, eines mit Triffel, eines mit gelben Ruben, eines mit Schunken, eines mit Spargel, eines mit Krebsſchweif, eines mit Speck, nachdem du Brůs vonnőthen haſt, hernach richte ſie ein in eine weiße Bråß, und laß ſie ſtåt gar werden; iſt es Zeit zu ſerviren, thu ſie auf eine Serviette heraus, thu ſie abdrůcken und hernach ſchőn glaſiren, gieb auf die Schůſſel eine klare Sauce mit grůnen Peterſill, thu die Brůs darauf rangiren, und zur Tafel ſerviren.

Une d'hatelettes de ris de Veau.

Kleine Spießel mit Kalbsbrůs.

Nachdem die Brůs blanchirt ſind, ſchneide ſie rund in kleine Stůcke, wie auch etliche Kalbseuter,

ter, thu ſie in einen Kaſtrol mit einem Stücklein friſchen Butter, wie auch Maurachen und Schambinion, Triffel, feine Kräuter, Salz und Pfeffer, thu ſie auf dem Feuer paſſiren, ſtreue ein wenig feines Mehl daran, und gieß ein wenig gute Bouillon darauf, laß ſie einkochen, hernach kalt werden, nachdem ſtecke es an die ſilberne kleine Spieß, thu ſie mit der Sauce eben machen, und mit einer geriebenen Semmel banniren, und auf den Roſt legen; iſt es Zeit zu ſerviren, ſetz ſie auf eine ſtäte Glut, und laß ſie ſchön grilliren, rangire ſie ſchön auf die Schüſſel, und gieb ein wenig gute Jus mit Lemoniſaft darunter.

Une de foye de Veau aux fines herbes.

Kalbsleber mit feinen Kräutern.

Nimm die Kalbsleber, thu ſie ſchön abhäuteln, nachdem thu ſie fein ſchneiden in dünne Schnitze, thu in einen Kaſtrol ein Provenceröl und hernach feine Kräuter, thu ſie ein klein wenig paſſiren, hernach lege die Leber hinein, thu ſie ſalzen und pfeffern, und beſtreue ſie oben auf mit Kräutern, thu ein Lorberblat dazu; iſt es Zeit zu ſerviren, ſetz ſie auf das Feuer und laß ſie anziehen, aber nicht zu ſtark, damit die Leber mild bleibt, thu ſie nach dieſem umwenden, und wiederum anziehen laſſen, nachmals rangire ſie auf die Schüſſel, drücke den Saft von einer Lemoni darüber, und thu ſie warmer zur Tafel ſerviren.

Une de foye de Veau a la Genoiſe.

Kalbsleber auf Genueſiſche Manier.

Die Kalbsleber, nachdem ſie abgehäutelt iſt, thu in ſchöne Schnitze ſchneiden, nicht zu dünn und auch nicht zu dick, rangire ſie in eine Schüſſel und gieß eine ſüße Milch darüber, laß ein paar Stunden ſtehen, hernach thu ſie aus der Milch auf ein ſauberes Tuch oder Serviette, drücke ſie ein wenig ab, thu hernach ein Stück friſchen Butter in einen Kaſtrol und laß ihn zergehen, bis er anfangen will, gelblicht zu werden, nimm nach dieſem ein Stücklein nach dem andern, thu es in fein geriebenem Brod umkehren, und leg es in den Kaſtrol, thu ſie ein wenig ſalzen und pfeffern, laß ſtehen bis es Zeit iſt zu ſerviren, ſetz ſie ſodenn auf das Feuer und laß ſie bachen, bis ſie ſchön gelb ſind, hernach thu ſie umwenden und auf der andern Seite auch ſchön gelb werden laſſen, das Feuer muß aber ſchnell ſeyn, damit ſie nicht zu trocken wird, alsdenn thu ſie auf die warme Schüſſel anrichten ohne Butter, und zur Tafel ſerviren, ſie iſt auf dieſe Manier mild und gut.

Une de foye de Veau aux Crepines.

Kalbsleber im Netz.

Thu die Leber abhäuteln, und hernach mit dem Meſſer rabiren auf ein Schneidbrett, damit alle Haut davon kommt, thu dazu etwas Nierenfetten oder Speck, ein paar Scharlotten, ein wenig Peterſill, Thymian und Baſilicum, thu alles zuſammen fein ſchneiden, thu hernach ein wenig geriebenen

ben Brod dazu und ein paar Eyerdotter, Pfeffer und Salz, hernach theile das Kalbs⸗oder ſchweinerne Netz in kleine Stücke, thu etwas von dieſem Faſch hinein, thu es zuſammen wickeln, beſtreiche eine Tortenpfanne mit Butter, und leg es darauf, beſtreiche ein Papier mit Butter, und decke es oben drauf; iſt es bald Zeit zu ſerviren, ſetze es in den Ofen, oder gieb auch Feuer oben und unten und laß bachen, gieb eine Sauce von fein geſchnittenen Zwiebeln dazu, und ſervire es zur Tafel.

De foye de Veau a l' Allemande.

Kalbsleber auf deutſche Manier.

Nachdem die Leber abgehäutelt iſt, thu ſie in dünne Schnitze ſchneiden, und in ſüßer Milch einweichen, ein paar Stunden hernach thu ſie heraus auf ein ſauberes Tuch oder Serviette, und ein wenig abdrücken, thu ſie hernach ſalzen und ein wenig pfeffern, und einmehlen wie ein Fiſch, thu hernach ein Stück Butter in einen Kaſtrol, und laß gelb werden, nach dieſem leg die Leber hinein; iſt es nun Zeit zu ſerviren, ſetz ſie auf einen gähen Windofen, und laß ſie auf beyden Seiten gelb werden, thu ſie nach dem auf die Schüſſel ſchön rangiren, und gieb eine piquante Sauce von Bertrameſſig darüber, ſo thu ſie zur Tafel ſerviren.

Auf eine andere Manier.

Thu die Leber einmehlen, wie ſchon gemeldt, und hernach im Schmalz ausbachen, die Hälfte in die Sauce legen und aufkochen laſſen; wenn dieſe Leber angericht iſt, thu die andere Hälfte ausgeba⸗

chene

chene Leber darum garniren, und zur Tafel ſerviren.

Une ſoye de Veau au ſang.

Kalbsleber mit Blut.

Thu die Leber ſchneiden, wie vorher gemeldt, hernach thu in einen Kaſtrol ein wenig Provencerôl mit fein geſchnittenen Scharlotten, thu ſie ein klein wenig auf dem Feuer paſſiren, die Leber thu ein wenig ſalzen und pfeffern, und lege ſie hernach in den Kaſtrol, und laß ſtehen, bis es Zeit iſt zu ſerviren, nachdem mach die Sauce, thu einen Zwiebel in einen Kaſtrol mit ein wenig friſchen Butter, laß auf dem Feuer zergehen, thu dazu einen Lôffelvoll Mehl, und laß ſie ſchôn braun werden, thu nachmals das Uebergebliebene von der Leber dazu, thu es noch ein wenig paſſiren mit ein wenig Baſilicum und Thymian, ein kleines Lorberblat, und fûll es mit Jus oder Bouillon auf, thu ein kleines Glâslein voll rothen Wein dazu, und laß wohl verkochen, auf die Letzte thu ein ſchweinernes Blut mit ein wenig Bertrameſſig hinein rûhren, oder auch ein Blut von Geflûgel, laß es nachmal aufkochen, und thu es hernach durch ein Haartuch oder Sieb paſſiren; iſt es Zeit zu ſerviren, ſetz die Leber auf, und laß auf beyden Seiten anziehen, rangire ſie hernach in die Schûſſel, laß die Sauce aufkochen, drûcke den Saft von einer halben Lemoni darein, gieß ſie nachmals ûber die Leber, und thu ſie warmer ſerviren.

De

De Foye de Veau a la Flamands.

Kalbsleber auf Niederländer Manier.

Nachdem die Leber abgehäutelt iſt, thu ſie recht fein in kleine Stücke ſchneiden, nicht grösser als ein Gulden dick, thu in einen Kaſtrol feine Kräuter mit friſchen Butter, und laß ſie paſſiren, Scharlotten müſſen auch dabey ſeyn, wie auch ein Lorberblat, thu die Leber hernach hinein, thu ſie ſalzen und pfeffern, und laß ſie ſtehen bis es Zeit iſt zu ſerviren, nach dieſem ſetz ſie auf das Feuer, und thu ſie ſchnell paſſiren, drücke den Saft von einer Lemoni daran, und thu ſie warmer zur Tafel ſerviren.

De Foye de Veau a la Liègeoiſe.

Kalbsleber auf Lütticher Manier.

Schneide die Leber, wie vorher gemeldet, ſchneide ein paar große Zwiebel fein viereckicht, thu ſie in einen Kaſtrol mit friſchen Butter, und laß die Zwiebel ſchön gelb werden, hernach thu die Leber hinein, thu ſie ſalzen und pfeffern, auch ein Lorberblat dazu, und laß ſtehen bis es Zeit iſt zu ſerviren, nachmals ſetz ſie auf das Feuer, und thu ſie paſſiren, bis die Leber recht heiß wird, ſtaube ein klein wenig Mehl daran, gieß ein klein wenig Bertrameſſig und ſo viel gute Bouillon daran, daß es eine Sauce giebt, hernach thu ſie mit 3 Eyerdottern legiren, drücke den Saft von einer Lemoni daran, und thu ſie warmer zur Tafel ſerviren.

Une de fraiſe de Veau ſance au marjolaine.

Kalbsgekrös auf deutſche Manier.

Thu das Gekrös mit Salz und Mehl ſauber waſchen, hernach richte eine ſchlechte Bräs ein, die Franzoſen nennen es ein Blanget, ſchneide ein paar Speckbarten und auch etwas Nierenfetten in ein Geſchirr, auch etwas Wurzel, ein Lorberblat und Zwiebel, das Mark von einer Lemoni, ein wenig friſchen Butter mit ein wenig ſchönen Mehl vermiſcht, füll es nach dieſem auf mit ſchlechter Buillon oder Waſſer, laß auf dem Feuer aufkochen, thu das Gekrös hinein und laß ſtät kochen bis es lind iſt, nachmals mache die Sauce: thu in einen Kaſtrol ein Stücklein friſchen Butter, ein Löffelein voll Mehl, rühre ſie wohl herum, fülle ſie hernach mit guter Bouillon auf, thu einen Zwiebel dazu, thu die Sauce auf dem Feuer abrühren, und laß ſie wohl kochen, daß ſie ſchön weiß bleibt, drücke den Saft von einer Lemoni hinein, puße das Gekrös ſauber ab, und ſchneide es in kleine Stücke, alsdenn lege ſie in die Sauce, thu ein wenig Majoran dazu, laß ſie aufkochen, und thu ſie warmer zur Tafel ſerviren, man kann ſie auch ohne Majoran geben mit Peterſill, und mit Eyern legiren, ſie iſt auch recht gut.

Une fraiſe de Veau a la poulette.

Ein Gekrös mit Peterſill.

Das Gekrös muß geſotten werden, wie ſchon vorher gemeldet, hernach mache eine weiße Sauce,

wie auch ſchon gemeldet worden iſt, thu das Gekrös ſauber putzen, und in kleine Stücklein ſchneiden, thu es in die Sauce, thu einen Peterſill Blätleinweis pflücken und im Waſſer blanchiren, daß es ſchier lind iſt, hernach thu ihn in ein friſches Waſſer, und thu ihn ausdrücken; iſt es Zeit zu ſerviren, ſetz das Gekrös auf das Feuer, und laß aufkochen, thu hernach den Peterſill hinein, und thu es mit 4 Eyerdottern legiren, drücke den Saft von einer Lemoni hinein, und thu es zur Tafel ſerviren.

Une d'yeux de Veau aux Triffes.

Kalbsaugen mit Triffel.

Thu die Kalbsaugen, wie das Gekrös, abſieden, aber nicht gar zu lind, hernach thu ſie heraus, und thu das Schwarze davon, thu hernach ein klein wenig feinen Faſch hinein, und ein wenig Triffel, thu die Augen in eine kurze Bräs mit ein wenig Wein, und laß ſie auf einem ſtäten Feuer noch ein wenig kochen; iſt es Zeit zu ſerviren, nimm die Augen heraus auf eine Serviette, daß die Fette gut davon geht, gieb nach dieſem eine klare Sauce auf die Schüſſel, thu die Augen ein wenig glaſiren, ſchön in die Sauce rangiren, und zur Tafel ſerviren.

Jne d'yeux de Veau en robe de chambre.

Kalbsaugen im Schlafrok.

Siede die Augen, wie ſchon vorher gemeldet, hernach nimm ſie heraus und thu das Schwarze davon nehmen, anſtatt dem Schwarzen thu ein Sal-

pico

pico hinein, und das Aug beſtreiche herum mit Eyerklar und feinem Faſch, nachdem nimm kleine Mödel die juſt die Größe haben, mache ein Blätlein Butterteig hinein, und ſetz das Aug darein, nach dieſem begieß es mit ein wenig friſchen Butter, und beſtreue ſie mit Parmeſankäß, mit ein wenig geriebenen Brod vermiſcht, thu ſie im Ofen ſchön ausbachen, und hernach warmer zur Tafel ſerviren.

Une d'yeux de Veau maſqué.

Kalbsaugen maſquirt.

Richte die Augen, wie ſchon vorher gemeldet, nachdem das Schwarze heraus genommen iſt, thu in ein jedes auch eine andere Farbe, als in eines einen Triffel, in ein anderes von Spinatdopfen grün, in eines das Weiße von Eyern, oder Filé von weißem Geflügel, eines gelb von einer gelben Rube, in eines roth von Schunken oder Zungen, nachdem beſtreiche das Aug mit Eyerklar, und um das Aug herum Faſch, nachdem es ſauber rangirt iſt, thu es wiederum mit Eyerklar beſtreichen, und mit Filé von allerhand Sorten garniren, nachdem nimm eine kleine Tortenpfanne, thu feine Speckbarten auf den Boden, leg die Augen ſchön darauf, thu etwas Wurzeln und Kräuter dazu, wie auch das Mark von einer Lemoni, bedecke es oben auch mit Speck und Papier, ſetz es in einen ſtäten Ofen, und laß gar werden; iſt es Zeit zu ſerviren, thu die Augen auf eine Serviette, daß die Fette davon geht, gieb eine klare Sauce mit Bertram oder auch Pimpernel auf die Schüſſel,

ran=

rangire die Augen ſchön darauf, und thu ſie ſerviren.

Une de queues de Veau a l'oſeille.

Kalbsſchweife mit Sauerampfer.

Die Schweife müſſen ſauber geputzt und flammirt ſeyn, darnach thu ſie in eine Brás legen, daß ſie ſchön weiß bleiben und darinn lind werden, nachdem nimm ſie heraus, thu ſie mit einer Serviette abtrücknen, mit ein wenig Mehl einſtauben, in Eyern umkehren und mit geriebenen Brod banniren. Die Sauce dazu: nimm eine ſtarke Handvoll Sauerampfer in einen Kaſtrol mit einem ganzen Zwiebel und ein Stücklein friſchen Butter, laß ihn auf dem Feuer paſſiren, ſtaube hernach ein wenig feines Mehl daran, füll es mit guter Bouillon auf, und laß die Sauce einkochen bis ſie kurz wird; iſt es Zeit zu ſerviren, thu die Schweife im Schmalz ſchön gelb ausbachen, legire die Sauce mit 3 Eyerdotter, richte ſie an auf die Schüſſel, rangire die Kalbsſchweife darauf, und thu ſie zur Tafel ſerviren. Die Schweife können auch einmarginirt und hernach ausgebachen werden.

Une de queues de Veau a la Hollandoiſe.

Kalbsſchweife auf Holländiſch.

Richte die Schweife, wie ſchon vorher gemeldet, hernach mache eine Sauce, thu ein gutes Stücklein friſchen Butter in einen Kaſtrol mit ein wenig feinem Mehl, 3 Eyerdotter und einen ganzen Zwiebel, thu es rühren, thu dazu eine gute Bouillon,

ſo viel du Sauce vonnöthen haſt, auch ein wenig Bertrameſſig, Salz und Pfeffer; iſt es Zeit zu ſerviren, thu die Sauce auf dem Feuer abrühren, gieb einen gepflückten blanchirten Peterſill in die Sauce, rangire die Schweiſe auf die Schüſſel, drücke den Saft von einer halben Lemoni in die Sauce, gieß ſie über die Schweiſe, und thu ſie warmer zur Tafel ſerviren.

Une d'amourettes a la poulette.

Ruckmark mit Peterſill.

Das Ruckmark muß vorher abgehäutelt werden, nachdem ſetz ein Waſſer auf das Feuer mit Salz, wenn es ſiedet, thu das Mark hinein, und laß etliche Sud aufthun, gieß es hernab ab, thu friſch Waſſer daran, mache eine weiße Sauce, wie wir ſchon gemeldet haben, ſchneide das Mark in kleine Stücke eines ſtarken Glieds lang, thu es in die Sauce, nachdem thu Peterſill Blätleinweis pflücken und im Waſſer blanchiren, daß er faſt lind wird, thu ihn nachdem in friſchem Waſſer ausdrücken; iſt es Zeit zu ſerviren, ſetz das Mark auf das Feuer, und laß aufkochen, thu den blanchirten Peterſill hinein, und legire es mit 3 Eyerdottern, drücke den Saft von einer Lemoni hinein, und thu es zur Tafel ſerviren.

Une d'amourettes aux Ecreviſſes.

Ruckmark mit Krebſen.

Das Mark wird blanchirt, wie ſchon vorher gemeldet, hernach mache einen Krebsbutter, thu ihn in einen Kaſtrol mit ein wenig feinem Mehl,

und

und mache eine kurze Sauce mit guter Bouillon, thu hernach das Mark in kleine Stücklein hinein, wie auch die Krebsſchweife; iſt es Zeit zu ſerviren, laß es aufkochen, legire es mit 3 Eyerdottern, drücke den Saft von einer halben Lemoni daran, und thu es warmer zur Tafel ſerviren.

Une d'Amourettes au Gratin.

Ruckmark mit Rahm.

Das Mark wird geputzt und blanchirt, wie ſchon vorher gemeldet worden, nachdem mache eine Beſchamelle, nimm davon ſo viel als es Ruckmark iſt, thu es in einen Kaſtrol mit etwas Glas oder Consommé, laß es aufkochen, thu es hernach ſalzen und nur ein wenig pfeffern, nachdem thu es auf die ſilberne Schüſſel, allwo du es zu ſerviren haſt, oben beſtreue es mit fein geriebenen Brod, und ſetz es in Bachofen, laß es oben und unten ſchön gelb werden, damit es unten eine Kruſten bekommt, nachmals thu es ſerviren.

Une de ris d'agneau au melange.

Lammsbrüs melirt.

Nachdem die Brüs ſchön weiß blanchirt und ſauber abgehäutelt ſind, thu ſie in einen Kaſtrol mit einem Stücklein friſchen Butter und einem ganzen Zwiebel, thu dazu Triſſel und Maurachen, thu ſie auf dem Feuer paſſiren, ſtaube hernach ein wenig ſchönes Mehl daran, füll es mit Jus an, und laß nach dieſem kurz einkochen; man kann auch die Leber von Geflügel dazu thun, und die Magen, wenn ſie recht lind ſind, dünn in der

Breite hinein geſchnitten; iſt es Zeit zu ſerviren, laß aufkochen, drücke den Saft von einer Lemoni daran, und thu es warmer zur Tafel ſerviren. Man kann es auch weiß anſtatt braun geben, das kommt bloß auf den Guſto an.

Une de Cotelettes d'agneau a la Sauce blanche.

Lammscarmenad in weißer Sauce.

Nachdem die Carmenade ſchön ausgemacht ſind, ſetze ein Waſſer auf das Feuer und laß ſieden, thu ſie hernach hinein, und laß ſie einen Sud aufthun, hernach thu ſie in ein friſches Waſſer, mache eine weiße Sauce, thu die Carmenade hinein, und laß ſie ſchnell einkochen, doch daß ſie nicht lind werden, nachdem thu die Carmenade in einen andern ſaubern Kaſtrol, paſſire die Sauce daran, thu auch einen blanchirten Peterſill dazu; iſt es Zeit zu ſerviren, lege die Sauce mit 3 Eyerdotter, drücke den Saft von einer Lemoni daran, und thu ſie warmer zur Tafel ſerviren.

Une de Cotelettes d'agneau a la Genoiſe.

Lammscarmenade auf genueſiſche Manier.

Nachdem die Carmenade gemacht und ſchön dreſſirt ſind, thu in einen Kaſtrol einen friſchen Butter, laß ſie gelb werden, nach dieſem thu die Carmenade hinein, thu ſie ſalzen und pfeffern, laß ſie auf dem Feuer anziehen, bis ſie gelb werden, nachdem thu ein wenig geriebene Semmel darauf, und einen Löffelvoll Jus, auch ein wenig weißen

Wein,

Wein, laß ſie einkochen; iſt es Zeit zu ſerviren, drücke den Saft von einer bittern Pomeranzen daran, und thu ſie warmer zur Tafel ſerviren.

Une de Cotelettes grillées.

Lammscarmenad grillirt.

Nachdem die Carmenade ſchön ausgemacht ſind, thu in einen Kaſtrol ein Stücklein Butter mit feinen Kräutern, thu ſie auf dem Feuer ein wenig paſſiren, thu hernach die Carmenade hinein, thu ſie pfeffern und ſalzen, laß ſie ein paar Stunden ſtehen, hernach mache ſie wieder ein wenig warm, und thu ſie mit fein geriebener Semmel banniren, lege ſie auf den Roſt; iſt es nun Zeit zu ſerviren, ſetz ſie auf eine Glut und laß ſie ſchön grilliren, daß ſie aber in ihrem Saft bleiben, rangire ſie ſchön in die Schüſſel, drücke den Saft von einer Lemoni darauf, und thu ſie warmer zur Tafel ſerviren.

De Cotelettes d'une autre maniere.

Carmenade auf eine andere Manier.

Wenn die Carmenade ſchön ausgemacht und wohl abgehäutelt ſind, lege ſie in ein Geſchirr, thu ſie pfeffern und ſalzen, thu ein Stück Butter in einen Kaſtrol mit ein paar Schnitz Schunken, Scharlotten und Peterſill, ſetz den Butter auf das Feuer, und laß ihn kochen bis er anfängt gelb zu werden, hernach paſſire den Butter an die Carmenade, und laß ſie eine Stunde ſtehen, nach dieſem thu ſie ein wenig warm machen, und thu die Carmenade mit fein geriebener Semmel banniren,

oder auf deutſch zu ſagen beſtreuen, beſtreiche nachmals eine Tortenpfanne mit friſchen Butter, lege die Carmenade darauf, und gieß den wenigen Butter von den Carmenaden oben drauf; iſt es Zeit zu ſerviren, ſetz die Carmenade mit ſammt der Tortenpfanne in einen Bachofen, oder auch auf einen gähen Windofen, und laß ſie ſchön gelb werden, gieb eine Jus mit Scharlotten, und ein wenig Lemoniſaft auf die Schüſſel, richte die Carmenade darauf, drücke den Saft von einer halben Lemoni darüber, und thu ſie hernach warmer zur Tafel ſerviren, du mußt aber wohl beobachten, daß die Carmenade nicht zu trocken werden; die Kalbscarmenade können auf die nämliche Manier gemacht werden.

Une de Cotelettes d'agneau maſqué.

Lammscarmenad maſquirt.

Thu die Carmenade, nachdem ſie ſchön ausgemacht ſind, in einen Kaſtrol mit Butter und feinen Kräutern, thu ſie ein wenig paſſiren, hernach, wenn ſie kalt ſind, thu eins nach dem andern oben mit Eyerklar beſtreichen, hernach mit Faſch, und ſchön rund machen, nach dieſem wiederum mit Eyerklar beſtreichen, rings herum mit Krebsſchweif belegen, oben aber mit Triffel und Maurachen, mache oben eine Façon, wie es dir gefällt, auch etwas Grünes kannſt du nehmen und ſchön ausmachen, hernach belege eine Tortenpfanne mit feinen Speckbarten, lege die Carmenade darauf, thu ſie hernach auch mit Speckbarten bedecken, auch mit Papier, ſetz ſie in einen leichten Bachofen

ofen und laß ſie gar werden; wenn es Zeit iſt zu ſerviren, thu ſie auf eine Serviette legen, daß die Fette davon geht, gieb eine kleine Sauce auf die Schüſſel, oder auch eine leichte Sauce von Coulis, und rangire die Carmenade darauf, ſodann aber thu ſie zur Tafel ſerviren.

Une de Cotelettes d'agneau piqué au lard & glacé.

Lammscarmenad glaſirt.

Die Carmenade mußt du nicht zu dünn machen, ſondern ein Bein weg thun, daß Fleiſch von zweyen bleibt, thu ſie ſchön rund rangiren, hernach fein ſpicken, nach dieſem im Waſſer ein wenig blanchiren, nachher thu ſie in eine Bräs einrichten, daß ſie ſchön weiß bleiben; iſt es Zeit zu ſerviren, thu ſie heraus auf eine Serviette, drücke ſie ab, lege ſie in eine Glas, und glaſire ſie ſchön, gieb eine Sauce von Zelleri darunter, und ſervire ſie warmer zur Tafel.

Une de Cotelettes d'agneau en robe de Chambre.

Lammscarmenad im Schlafrock.

Mache die Carmenade recht ſchön dünn aus, und thu ſie recht dünn klopfen, hernach thu ſie mit Butter und feinen Kräutern ein wenig paſſiren, nachdem ſie kalt ſind, thu ſie in Eyer eintunken und mit Faſch überziehen, hernach wieder in Eyern umkehren und mit fein geriebenen Brod beſtreuen; iſt es Zeit zu ſerviren, thu ſie ſchön ausbachen, gieb eine legirte Sauerampferſauce darunter,

ter, die wir ſchon gemeldet haben zu machen, und thu ſie warmer zur Tafel ſerviren.

Une de Cotelettes d'agneau piqué au perſil.

Geſpickte Lammscarmenade mit Peterſill.

Mache die Carmenade, wie ſchon vorher gemeldt, hernach thu ſie mit grünen Peterſill ſpicken, mache nachdem einen Margenat mit Eſſig, lege die Carmenade hinein, und laß ſie ein paar Stunden ſtehen, drey viertel Stunden vor dem Anrichten ſtecke ſie an einen kleinen Spieß, und thu ſie zum Feuer legen, ſie müſſen ein wenig grilliren, doch daß der Peterſill ſchön grün bleibt, gieb nachmals nach deinem Guſto eine piquante Sauce darunter, und ſervire ſie zur Tafel.

Une de Cotelettes d'agneau frite aux ſauces angloiſes.

Lammscarmenade mit Engliſcher Sauce.

Nachdem die Carmenade ſchön ausgemacht ſind, thu in einen Kaſtrol Butter und feine Kräuter, und laß ein wenig paſſiren, hernach thu die Carmenade hinein, thu ſie ſalzen und pfeffern, und laß ſie ſtehen, ſiede ein Ey hart, ſobald es hart iſt, thu es fein ſchneiden, wie auch ein wenig gekochten Schunken, Scharlotten, Peterſill und ein wenig Lemoniſchalen, wenn dieſes zuſammen fein iſt, ſo thu alles in einen Kaſtrol mit guter Coulis, ein wenig Bertrameſſig und den Saft von einer halben Lemoni; iſt es Zeit zu ſerviren, lege die

die Carmenade auf den Roſt, und laß ſie ohne Brod grilliren, laß die Sauce aufkochen, gieb ſie unter die Carmenade, und thu ſie warmer zur Tafel ſerviren.

Une de Cotelettes d'agneau piqué aux racines.

Lammscarmenade geſpickt mit Wurzeln.

Nachdem die Carmenade ſchön ausgemacht ſind, thu gelbe Ruben ſchneiden, wie auch Peterſill und Triffel, gleichwie einen feinen Speck zum ſpicken, laß ein Waſſer ſieden, thu dieſe Wurzeln hinein und laß ſie nur einen Sud aufthun, hernach in ein friſches Waſſer, thu ein jedes Carmenad mit einer Sorte ſpicken, oder auch auf 3 Reihen, und eine jede Reihe von einem andern, nachmals thu die Carmenade auch blanchiren, in eine Bräs einrichten, und gar werden laſſen, ſodenn thu ſie glaſiren, und gieb anſtatt der Sauce einen Spinat darunter, man kann ſie auch mit einer Sauce geben.

Une de Cotelettes d'agneau aux fines herbes.

Lammscarmenade mit feinen Kräutern.

Nachdem die Carmenade ſchön ausgemacht ſind, thu ſie in eine Schüſſel, thu ſie pfeffern und ſalzen, ſchneide daran feine Kräuter, wie auch etliche Lorberblätter und das Mark von einer Lemoni, gieß ein Provenceröl darüber, und laß ſie hernach

ſtehen, bis es Zeit iſt zu ſerviren, lege ſie nachmals auf den Roſt, und thu ſie im Saft grilliren, rangire ſie auf die Schüſſel, gieb ein wenig gute Jus daran, drücke den Saft von einer Lemoni darüber, und thu ſie warmer zur Tafel ſerviren.

Une de Cotelettes d'agneau au four.

Lammscarmenade im Ofen.

Nachdem die Carmenade ſchön ausgemacht ſind, thu ſie in Butter und Kräutern paſſiren, hernach nimm etwas von Geflügel, thu es ſtoßen, nach dieſem in einen Kaſtrol, thu dazu gebachenes Brod, etwas Wurzeln und Kräuter, ein Gläslein Wein, und gieb eine Jus darauf, und laß kochen bis es dicklicht wird, gleichwie ein Salmi, hernach paſſire es durch ein Haartuch, mache kleine viereckichte Käſtlein von Papier, thu ſie ein wenig in heißem Schmalz ausbachen, thu von dieſer Coulis ein wenig in das Käſtlein, und lege das Carmenad darauf, füll es hernach voll mit dieſer Coulis, ſetz ſie auf ein Blech; eine halbe Stunde vor dem Serviren thu ſie in den Ofen und laß ſie bachen, bis ſie eine Haut bekommen, und doch etwas ſaftig bleiben, hernach thu ſie auf die Schüſſel rangiren, und warmer zur Tafel ſerviren.

Une de Cotelettes de Cabri a la meme maniere.

Carmenade von Kützlein auf die nämliche Manier.

Die Carmenade von Kützlein können auf die näm-

nämliche Manier gemacht werden, gleichwie die Lammscarmenade.

Une de Langue de Cabri au Ragout.

Eine Ragout von Kützleinzungen.

Thu die Zungen blanchiren und ſauber putzen, hernach lege ſie in eine Brás und laß ſie lind kochen, nachdem thu ſie in einen Kaſtrol mit etwas Brús und Maurachen, thu Coulis daran und laß aufkochen, drücke den Saft von einer halben Lemoni daran, und thu ſie zur Tafel ſerviren.

Une de Langues aux petits Oignons.

Zungen mit kleinen Zwiebeln.

Die Zungen kann man von Lamm oder von Kütz nehmen; nachdem ſie blanchirt und geputzt ſind, thu ſie in eine ordinari Brás und laß ſie lind kochen, nimm kleine Zwiebel, thu ſie putzen und blanchiren, hernach lind ſieden, nach dieſem thu ſie in einen Kaſtrol mit ein wenig Coulis und Bertrameſſig, thu die Zungen in der Mitte voneinander ſchneiden und thu ſie glaſiren, richte die Sauce auf die Schüſſel und lege die Zungen darauf, alsdenn thu ſie zur Tafel ſerviren.

Une de Cotelettes de porc ſauté.

Schweinerne Carmenade auf dem Roſt.

Nachdem die Carmenade ſchön ausgemacht ſind, thu ſie in eine Schüſſel, und thu ſie pfeffern und ſalzen, thu feine Kräuter dazu, wie auch Scharlotten und etliche Lorberblätter, auch Provenceröl;

ist

iſt es Zeit zu ſerviren, lege ſie auf den Roſt und thu ſie ſchön grilliren, richte ſie auf die warme Schüſſel, und drücke den Saft von einer Lemoni darüber, alsdenn thu ſie zur Tafel ſerviren.

Une de Cotelettes de porc a la poêle a l'eſtragon.

Schweinerne Carmenade in der Pfanne gemacht.

Nachdem die Carmenade ausgemacht ſind, thu ſie ſalzen und pfeffern, und etliche Lorberblätter dazu legen; iſt es Zeit zu ſerviren, thu ein wenig friſchen Butter in eine Omoletpfanne, laß ihn gelb werden, hernach thu die Carmenade hinein, und laß ſie auf beyden Seiten ſchön braten, auf die Letzte thu etliche fein geſchnittene Scharlotten dazu, ein halbes Gläslein Bertrameſſig, laß aufkochen, und thu ſie warmer zur Tafel ſerviren.

Une de Cotelettes de porc ſauce au pauvre homme.

Schweinerne Carmenad mit einer Zwiebelſauce.

Die Carmenade werden gericht, wie ſchon vorher gemeldt, hernach ſchneide große Zwiebel in Filé und viel, ſetze ein Waſſer auf das Feuer und laß ſieden, thu die Zwiebel hinein, und laß ſie einen Sud aufthun, gieß ſie nachmals ab, und thu ſie in einen Kaſtrol mit Butter, und laß ſie ſchön gelb werden, gieß hernach den Butter davon, gieb eine Coulis darauf, oder ſtaube auch ein wenig feines Mehl daran und füll es mit Jus auf, laß

die

die Sauce einkochen, auf die Letzte thu ein wenig guten Eſſig dazu, thu die Carmenade auf dem Roſt grilliren, gieb die Sauce darunter, und thu ſie warmer zur Tafel ſerviren.

Une de Cotelettes ſauce a la moutarde.

Schweinerne Carmenade mit einer Senftſauce.

Die Carmenade werden gericht, wie ſchon vorher gemeldet iſt, hernach nimm ein paar große Zwiebel, thu ſie fein voneinander ſchneiden, thu ſie nachdem in einen Kaſtrol mit einem Stücklein friſchen Butter, und thu ſie ſchön gelb röſten, ſtaube hernach ein Mehl daran, und füll es mit Jus auf, und laß ſie einkochen, auf die Letzte thu 4 Eßlöffelvoll guten Senft dazu, thu die Carmenade grilliren und gieb die Sauce darunter, und thu ſie warmer zur Tafel ſerviren.

Une de foye de porc a la Wahl.

Schweinerne Leber im Netz.

Es muß eine gute und friſche Leber ſeyn, dieſe thu fein Blätleinweis ſchneiden, dick wie ein Meſſerrucken, thu ſie auf eine Schüſſel, thu daran Pfeffer und Salz, fein geſchnittene Scharlotten, Peterſill, Baſilicum und Thymian, und dieſes viel, hernach nimm das Netz und thu ein Stücklein nach dem andern ſchön einwickeln, ein jedes aparte, es muß aber ein ſchweinernes Netz ſeyn, richte es wiederum in eine Schüſſel; wenn alles beyſammen iſt, thu etliche Lorberblätter dazu, und gieß ein Provenceröl darauf; iſt es Zeit zu ſervi-

ren,

ren, lege die Leber auf den Roſt, und laß ſie auf beyden Seiten grilliren, richte ſie nach dieſem auf eine warme Schüſſel, drücke den Saft von einer Lemoni darauf, und ſervire ſie.

Une de foye de porc a la Napolitaine a la broche aux Crepines.

Schweinerne Leber auf Neapolitaniſch.

Die Leber muß gut und auch friſch ſeyn, hernach thu ſie in kleine viereckichte Stücklein ſchneiden, groß wie ein kleines Ey, thu ſie in eine Schüſſel, und präparire ſie wie die vorherbemeldte, hernach thu ein Stücklein nach dem andern in ein ſchweinernes Netz umwickeln, nachdem ſtecke ſie an einen kleinen Spieß, allezeit ein Lorberblat dazwiſchen, thu ſie eine halbe Stunde vor dem Serviren zum Feuer legen, und laß ſie ſchön in ihrem Saft braten; wenn du ſie ſervireſt, muß der Saft von einer Lemoni darüber gedrückt werden und zur Tafel ſervirt.

De piés de Cochon a la St. Menehoult.

Schweinerne Füße grillirt.

Es müſſen ſchöne und große Füße ſeyn, dieſe ſauber flammirt und geputzt, hernach voneinander geſchnitten, und wiederum zuſamm gebunden, dieſe thu in eine ſchon gebrauchte Bräs, welche gemacht iſt von Speck, Wurzeln und Kräutern, wie auch Zwiebel, gieß eine gute Portion Weineſſig daran, ſetz ſie zum Feuer, und laß ſie ſieden ſo lang bis die Füße recht lind ſind, hernach thu

ſie vom Feuer, und laß ſie kalt werden, nimm ſie nachmals aus der Bräs heraus, und thu ſie aufſlöſen und thu ſie voneinander, laß einen Butter zergehen, und rühre einen Eyerdotter darein, thu die Füße darinnen wohl umkehren, und mit fein geriebenen Brod recht ſtark banniren; wenn du ſie ſerviren willſt, mußt du ſie ſchön grilliren, und zur Tafel ſerviren.

Une de palais de Bœuf en riſolles glacés.

Ochſengaum mit Faſch.

Nachdem die Ochſengaum ſchön weiß und lind geſotten ſind in einer Bräs, thu ſie heraus auf eine Serviette, thu in die Mitte ein wenig Faſch, thu ſie überſchlagen, und ſtich ſie mit einem runden Ausſtecher aus dem Form wie ein Schnittkräpflein, thu ſie nachmals in eine Tortenpfanne, gieß eine Glas darüber, und ſetz ſie in einen ſtäten Ofen, laß ſie anziehen ſo lang, bis der wenige Faſch darinnen gekocht iſt, hernach thu ſie rangiren auf die Schüſſel; in das, was in der Tortenpfanne bleibt, thu ein wenig Coulis und den Saft von einer Lemoni, laß aufkochen und paſſire dieſe Sauce durch ein Haarſieb darüber, und thu ſie warmer zur Tafel ſerviren.

Une de palais de Bœuf a la Neubauer.

Ochſengaum auf eine andere Manier.

Nachdem die Ochſengaum in einer Bräs wohl lind gekocht ſind, thu ſie heraus und laß ſie halb kalt werden, nachdem nimm kleine runde hohe Mödel, thu dieſe mit recht feinem Speck belegen,

nachdem nimm einen groſſen Triffel, ſchneide ihn Blätleinweis, und ſtich ein jedes Blätlein rund aus in der Grösse wie der Model auf dem Boden iſt, lege in ein jedes eines hinein, hernach ſchneide den Ochſengaum in der Breite recht fein, gleichwie eine Speckbarten, belege den Model ringsherum, hernach beſtreiche ſie mit Eyerklar, und füll ſie mit feinem Faſch an, oben bedecke ſie mit einem Blätlein Ochſengaum, und ſetz ſie nachmals auf eine Tortenpfanne zuſammen, und bedecke ſie alle mit Speckbarten und Papier, ſodenn ſetze ſie eine halbe Stunde vor dem Anrichten in den Bachofen, welcher nicht gar heiß iſt, und laß ſie ſtät gehen, bis es Zeit iſt zum ſerviren, nachdem thu ſie heraus und thu ſie auf eine Serviette ſtürzen, daß die Fette davon kommt, thu auch den Speck davon und thu ſie ſchön glaſiren und auf die Schüſſel rangiren, daß der Triffel in die Höhe ſtehet, gieb eine klare Sauce von Bertram darunter, und thu ſie zur Tafel ſerviren.

De palais de Bœuf a la poulette.

Ochſengaum weiß mit Peterſill.

Die Ochſengaum werden lind gekocht in einer Bräs, wie ſchon gemeldet, hernach thu ſie aus der Bräs auf eine Serviette, thu ſie ſauber putzen, und ſchneide ſie in kleine viereckichte Stücklein, mache eine weiße Sauce, und thu ſie hinein, hernach thu grün Peterſill Blätleinweis pflücken und im Waſſer blanchiren, daß er ſchier lind iſt; iſt es Zeit zu ſerviren, laß die Gaumen aufkochen, und thu den Peterſill hinein, thu ſie mit 3 Eyerdottern

dottern legiren, drücke den Saft von einer Lemoni hinein, und thu ſie zur Tafel servïren. Mit friſchen Bertram können ſie auch auf die nämliche Manier gemacht werden.

Une de palais de Bœuf a l'Italienne.

Ochſengaum auf Italiäniſch.

Nachdem die Ochſengaum lind ſind, thu ſie aus der Bräs, und thu ſie fein ſchneiden, gleichwie Kuttelfleck, hernach thu ſie in einen Kaſtrol mit ein wenig Butter und fein geſchnittenen Peterſill, ein wenig Pfeffer und Salz, thu ſie auf dem Feuer paſſiren, hernach gieß ein wenig gute Coulis daran, und laß aufkochen, drücke den Saft von einer halben Lemoni daran, und thu ſie in die Schüſſel richten, wo du zu serviren haſt, nach dieſem beſtreue ſie oben mit Parmeſankäs, ſetz ſie in Bachofen, und laß ſie eine gelbe Farbe bekommen, nachdem ſind ſie fertig, und können zur Tafel servirt werden, daß ſie aber nicht zu trocken werden.

Une de palais de Bœuf en Roulades.

Roulade von Ochſengaum.

Nachdem die Ochſengaum lind ſind, nimm ſie aus der Bräs, und laß ſie halb kalt werden, nachdem beſtreiche ſie mit feinen Faſch, thu ſie zuſammen wickeln, ſchneide ſie oben und unten gleich, belege einen Kaſtrol mit Speck, und lege ſie darein, oben bedecke ſie desgleichen mit Speck und Papier, gieß ein klein wenig Bouillon daran, und ſetz ſie auf eine kleine Glut, decke ſie zu, gieb auch ein wenig Glut oben drauf, und laß ſie ſtät gehen;

iſt es Zeit zu ſerviren, thu ſie heraus auf eine Serviette, und thu ſie hernach in die Schüſſel rangiren, man kann ſie weiß ſerviren oder auch glaſiren, gieb eine Sauce Hachée von Lebern darunter, und thu ſie warmer zur Tafel ſerviren.

Une de palais de Bœuf en Crouſtades.

Ochſengaum mit Kruſten.

Nachdem die Ochſengaum lind ſind, thu ſie aus der Bräs, und ſchneide groſze Hühnerkämme daraus, hernach ſchneide von einer Semmel auch ſoviel, als von Ochſengaum ſind, thu dieſe von Brod ſchön gelb ausbachen, nachdem thu auf die Schüſſel, worinnen du ſie zu ſerviren haſt, ein wenig Faſch, beſtreiche den Boden damit, nachdem thu ringsherum um die Schüſſel dieſe Kämme ſtecken, allezeit eines von Brod und Gaum dazwiſchen, ſtell es auf eine Glut und laß anziehen, damit ſie halten, nach dieſem ſchneide die Gaumen, welche überbleiben, in kleine Stücklein, nimm ein Brüs dazu, wie auch Triffel und Maurachen, mache ein Ragout daraus, mache es mit Lemoniſaft piquant, und thu es hernach, wenn es kalt iſt, in die Mitte hinein, und wenn es Zeit iſt, ſetze ſie in einen Bachofen, daß ſie durchaus warm werden, bedecke ſie oben mit Papier, willſt du ſie ſerviren, ſo thu oben die Fette davon, und gieb ſie zur Tafel.

Une de palais de Bœuf au Gratin.

Ochſengaum mit Rahm.

Nachdem die Gaumen lind ſind, thu ſie aus der

Bräs und ſchneide ſie fein wie Nudel, thu ſie in einen Kaſtrol mit einer Beſchamell und auch etwas Glace dazu, ein wenig Pfeffer und Salz, und thu ſie auf die ſilberne Schüſſel, in der Höhe ein wenig fein geriebene Semmel, und ſetze ſie in Bachofen, laß ſie ſchön anziehen, daß ſie unten eine Kruſte bekommen, und oben eine ſchöne Farbe, hernach thu ſie zur Tafel ſerviren.

De palais de Bœuf aux fines herbes au gril.

Ochſengaum grillirt.

Nachdem die Ochſengaum lind ſind, thu ſie aus der Bräs, und ſchneide ſie in ſchöne Stücke eines wie das andere, thu ſie in einen Kaſtrol mit Butter, feine Kräuter, Pfeffer und Salz, thu ſie auf dem Feuer ein wenig paſſiren, und hernach mit fein geriebener Semmel ſchön banniren, und auf den Roſt legen; iſt es Zeit zu ſerviren, ſetz ſie auf eine Glut und laß ſie ſchön grilliren, rangire ſie nach dieſem auf die Schüſſel, drücke darüber den Saft von einer Lemoni, und unten gieb ein wenig gute Jus, alsdenn ſervire ſie zur Tafel.

De palais de Bœuf en petits doigts.

Ochſengaum mit Coulis klein geſchnitten.

Schneide die Ochſengaum klein und Gliedlang, thu ſie in einen Kaſtrol mit Coulis, thu auch dazu etwas kleine feine Kapern und laß aufkochen, drücke den Saft von einer halben Lemoni dazu, und thu ſie warmer zur Tafel ſerviren.

De palais de Bœuf a la Jardiniere.

Ochſengaum mit grünem Faſch.

Nachdem die Ochſengaum lind ſind, thu ſie aus der Brås, und mache einen feinen Faſch grün mit Spinatdopfen, hernach beſtreiche den Gaumen damit, und wickle ihn zuſammen, gleichwie ein Rolad, thu ſie ſchön gleich ſchneiden, belege einen Kaſtrol mit Speck und thu ſie hinein, bedecke ſie oben auch mit Faſch und Papier, gieb ein wenig Glut oben und unten, und laß ſie gar werden, hernach thu ſie heraus auf eine Serviette, ſchneide ſie in der Mitte voneinander und ſetze ſie in die Schüſſel, gieb eine klare Sauce von Peterſill darunter, und thu ſie zur Tafel ſerviren.

Une de palais de Bœuf en Crete de coq.

Ochſengaum auf Hühnerkämm-Art.

Nachdem die Ochſengaum lind ſind, thu ſie aus der Brås, und thu ſie mit einem kleinen runden Ausſtecher ausſtechen und in der Mitte voneinander ſchneiden, nach dieſem wie ein Hühnerkamm ausſchneiden, hernach nimm etliche Schambinion und thu ſie in einen Kaſtrol mit ein wenig friſchen Butter ſchneiden, thu ſie paſſiren und thu die Gaumen auch dazu, ſtaube ein wenig Mehl daran, und fülle ſie mit guter Bouillon auf, und laß einkochen; wenn es Zeit iſt zu ſerviren, thu ſie mit Eyerdottern legiren, drücke den Saft von einer Lemoni daran, wie auch, thu dazu ein klein wenig fein geſchnittenen Peterſill, und thu ſie alsdenn warmer zur Tafel ſerviren.

Une d'eſtomacs de poulets a la Jardiniere.

Hühnerbruſt mit Wurzeln geſpickt.

Man thut die Bruſt von Hühnern ſchön ganz auslöſen, und thut die Haut davon, dreſſirt ſie auch ſchön, und thut in einen Kaſtrol ein Stücklein friſchen Butter mit dem Saft von einer Lemoni, und laß auf dem Feuer zergehen, lege hernach die Bruſt hinein und laß ſie anziehen, nachdem laß ſie kalt werden, ſchneide Peterſillwurzeln und gelbe Ruben, wie auch Triſſel; und wenn es Spargel giebt, fein, wie feiner Speck zum Spicken, muß der Spargel geſchnitten werden, ſetz ein Waſſer auf das Feuer und laß es ſieden, thu dieſe Wurzeln nachdem hinein, und laß ſie nur einen Sud aufthun, und wiederum in ein friſches Waſſer, thu nachdem dieſe Brüſte ſchön damit ſpicken, eine jede Bruſt von einer Sorte, nachmals richte ſie ſchön ein in einer weißen Bräs und laß ſie ſtät gar werden; iſt es Zeit zu ſerviren, thu ſie heraus auf eine Serviette, rangire ſie ſchön auf die Schüſſel, und gieb eine klare Sauce von Peterſill darunter, alsdenn ſervire ſie zur Tafel.

Une de cuiſſes de poulets piquées & glacées.

Hühnerbügel glaſirt.

Man nimmt dieſe Hühnerbügel, und macht ein anderes Hors d'œuvre daraus, nämlich: thu die Haut herab, und thu das eine Bein davon und ſchön dreſſiren, hernach thu ſie wie die Bruſt paſſiren, wie auch ſchon gemeldet iſt, nachdem thu ſie mit feinem Speck ſchön ſpicken, richte ſie nachdem

in eine weiße Bräs, und laß ſie ſtät gar werden; iſt es Zeit zu ſerviren, thu ſie aus der Bräs auf eine Serviette, trückne ſie ſchön ab, thu ſie nachdem hübſch glaſiren, rangire ſie ſauber in die Schüſſel, und gieb eine klare Sauce von Bertram darunter, alsdenn thu ſie zur Tafel ſerviren.

Une de petits Roulades de poulets.

Kleine Rolad von Hühnerbruſt.

Man nimmt die Bruſt von Hühnern, und thut ſie in feine Filé ſchneiden, hernach mit dem Meſſer in der Breite ſchön ausklopfen, nimm nach dieſem einen feinen Faſch, thu ſie beſtreichen, wickle ſie zuſammen, und mache Rolade daraus, nachdem beſtreiche ein Papier mit friſchen Butter, lege darauf feine Speckbarten und nachdem die Rolad, thu das Mark von einer Lemoni darauf, und Kräuter die ſchon bemeldet ſind, wie auch ein paar Blätlein Zwiebel, gieß ein wenig Provenceröl daran, und thu ſie mit feinen Speckbarten bedecken und hernach mit Papier, und einwickeln, daß nichts heraus fließen kann, beſtreiche nachdem das Papier mit Oel, und eine Stunde vor dem Anrichten lege es auf den Roſt, thu eine glüende Aſche darunter, wende zum öftern um, ſo werden ſie ſchön weiß bleiben, und auch mürb werden, thu ſie nachmals aus dem Papier, rangire ſie auf die Schüſſel, und gieb eine klare Sauce von Triffel darunter, alsdenn thu ſie zur Tafel ſerviren.

Une de Cotelettes de poulets ſautés.

Carmenade von Hühnern im Kaſtrol.

Schneide die Bruſt von Hühnern eine jede a parte, thu die Beine davon ſauber putzen, und ein wenig abhauen, klopfe ſie hernach breit und fein, ſchneide ſie in der Runde, daß ſie den Form bekommen von einem Carmenad, nach dieſem thu feine Kräuter in einen Kaſtrol mit Provenceröl, und thu es wenig auf dem Feuer paſſiren, nachmals lege die Carmenade hinein, ſchneide das Mark von einer Lemoni Blätleinweiß darauf und laß ſtehen; iſt es Zeit zu ſerviren, ſetz ſie auf das Feuer, und laß ſie auf beyden Seiten anziehen, aber ſie müſſen ſchön weiß bleiben, dann rangire ſie in die Schüſſel, und gieb ein wenig Conſommé darunter mit ein klein wenig Lemoniſaft, und ſervire ſie zur Tafel.

Une Blanquette de poulets.

Ein Blanquet von Hühnern.

Nimm die Bruſt von Hühnern, und thu ſie in kleine Filé ſchneiden, hernach mit dem Meſſer breit klopfen, beſtreiche einen Kaſtrol mit friſchen Butter und lege die Filé hinein, aber nicht aufeinander, mache nachdem eine weiße Sauce mit Schambinion, ſetze dieſe Filé auf das Feuer, und laß ſie anziehen, ſie müſſen aber weiß bleiben, thu ſie hernach in dieſe Sauce, und laß ſie ſtehen bis es Zeit iſt zu ſerviren, ſetze ſie nach dieſem auf das Feuer, und laß ſie aufkochen, thu ſie mit Eyerdotter legiren, ſie dürfen aber nicht ſtark kochen,

drücke den Saft von einer halben Lemoni hinein, und ſervire ſie warmer zur Tafel.

Une de poulets en robe de chambre.

Hühner im Schlafrock.

Thu aus einem Hühnlein vier Viertel machen, die Haut davon und die Beine ſchön geputzt, die Bügel müſſen ausgelößt werden, bis das hintere Bein bleibt, thu es hernach ſchön breit klopfen, und in der Runde dreſſiren, thu feine Kräuter in einen Kaſtrol mit Provenceröl und Lemoni, thu die Viertel hinein, und laß ſie ein klein wenig auf dem Feuer paſſiren, nachdem nimm einen halben Bogen weiß Papier, lege ihn doppelt zuſammen, ſtich in der Mitte ein kleines Löchlein hinein, ein wenig Faſch in der Mitte, lege ein Viertel vom Hühnlein darauf, das Bein mußt du durchſtechen, und oben auch ein wenig Faſch, alsdenn ſchneide das Papier in der Rundung, und wickele es in der Rundung zuſammen, daß kein Saft heraus kann, lege ſie auf eine Schüſſel, und gieß Provenceröl darüber; iſt es Zeit zu ſerviren, lege ſie auf den Roſt, gieb eine kleine Glut, aber nicht ſtark, und laß ſie auf beyden Seiten grilliren bis das Papier gelb wird, hernach ſind ſie fertig, rangire ſie auf die Schüſſel, und gieß ein wenig gute Jus darüber, alsdenn ſervire ſie zur Tafel.

Une de poulets grillés.

Hühnlein grillirt.

Schneide die Hühnlein in vier Viertel, thu die Viertel auslöſen und ſchön dreſſiren, thu nachdem

einen

einen friſchen Butter mit feinen Kräutern in einen Kaſtrol, laß ein wenig auf dem Feuer paſſiren, thu die Hühnlein hernach hinein, ſchneide das Mark von einer Lemoni daran, ein wenig Pfeffer und Salz, wie auch ein Lorberblat, ſetze ſie auf das Feuer und laß ſie anziehen, aber nicht zu ſtark, nach dieſem laß ſie ſtehen; iſt es bald Zeit zu ſerviren, thu ſie mit fein geriebenem Brod banniren, auf den Roſt legen, auf eine gleiche Glut ſetzen und ſchön grilliren laſſen, rangire ſie ſauber auf die Schüſſel, und gieb ein wenig gute Jus mit Lemoniſaft darunter, ſodenn aber thu ſie warmer zur Tafel ſerviren.

Une de poulets aux Ecreviſſes.

Hühnlein mit Krebſen.

Die Hühnlein müſſen halb gebraten werden, hernach mache eine Sauce von Krebſen, thu die Krebsſchweife in die Filé ſchneiden, die Hühnlein, wenn ſie kalt ſind, thu die Haut davon, und löſe alles weiße Fleiſch herunter, thu dieſes in feine Filé ſchneiden und zu der Krebsſauce; iſt es Zeit zu ſerviren, ſetze ſie auf das Feuer, und laß ſie aufkochen, koſte ſie im Salz, und thu ſie warmer zur Tafel ſerviren.

Une de cretes de coq hiſtoriées.

Hühnerkämme melirt.

Man thut die Kämme mit heißem Waſſer und Salz ſchön weiß putzen, hernach thu ſie in eine weiße Bräs und laß ſie lind ſieden, ſchneide Triſfel und Schambinion auf die nämliche Manier,

dieſe thu in einen Kaſtrol mit friſchen Butter und einen kleinen Zwiebel ganz, thu ſie auf dem Feuer paſſiren, ſtaube ein wenig weißes Mehl daran, und füll es mit guter Bouillon auf und laß einkochen, hernach thu die Hühnerkämme auch dazu; wenn es Zeit iſt zu ſerviren, laß ſie aufkochen, und thu ſie mit Eyerdottern legiren, drücke den Saft von einer halben Lemoni daran, und ſervire ſie warmer zur Tafel.

Filets de poulets a la Bechamelle.

Filé von Hühnlein mit ſüßen Rahm.

Thu die Hühnlein oder Polarten halb braten, hernach, wenn ſie kalt ſind, thu die Haut davon, nimm das weiße Fleiſch davon, und ſchneide es in feine Filé, thu ſie in einen Kaſtrol mit Beſchamelle und etwas Glace dazu, wenn es zu dick iſt, gieß ein wenig ſüßen Rahm dazu; wenn du es ſerviren willſt, laß aufkochen, koſte es im Salz, ob es recht iſt, und thu es warmer zur Tafel ſerviren, man kann auch mit ſchön ausgebachener Semmel garniren, das Brod aber auf eine Faſon ſchneiden.

Une de poulets a l'eſpic.

Hühnlein mit klarer Sauce warmer.

Thu die Hühnlein halb abbraten, wenn ſie kalt ſind thu die Haut davon, und lös die Bruſt davon, ſchneide ſie in feine Filé, und thu die Filé in die Schüſſel richten, die du zu ſerviren haſt, hernach mache eine klare Sauce von Kalbfleiſch, thu das Uebergebliebene von den Hühnlein auch dazu, damit die Sauce kräftig wird und einen gu-

ten Guſto bekommt, wenn dann die Sauce klarificirt iſt, ſo thu ein wenig Bertram blanchiren und gieb ihn hernach in die Sauce, gieß die Sauce über die Hühnlein, und laß recht heiß werden, aber nicht ſieden, ſonſten wird die Sauce trüb, und thu ſie nachmals ſerviren. Man kann auch die Hühnlein ohne auslöſen ſchön zertheilen, und auf ſolche Art ſerviren; wenn man aber kalter ſerviren will, ſo muß man die Sauce kalt werden laſſen, und hernach ein wenig davon in die Schüſſel gießen; wenn es geſtanden iſt, thut man die Filé von Hühnlein ſchön hineinrichten, wie auch mit etlichen Blätlein Bertram, wenn die Saiſon iſt, wo aber nicht, ſo nimmt man Peterſill, man kann auch etwas Beere von einem Granatapfel dazu nehmen, nicht weniger friſche Triffel, gekochte Ochſenzungen, und kann eine ſchöne Façon machen, nach dieſem thut man wiederum ein wenig von dieſer Sauce darauf gießen, damit es nicht in die Höhe gehet; wenn es wiederum kalt iſt, ſo gieß den Reſt daran, und laß feſt werden, thu es hernach zur Tafel ſerviren, aber kalter. Von Kapaunen kann man auch das nämliche machen, als wie von Hühnlein.

Une de filets de Chapon en petits Grenades a la Danger.

Filé von Kapaunen *a la Danger.*

Man nimmt einen Kapaun, welcher ſtark von der Bruſt iſt, und löſt die Bruſt herunter, ſchneidet feine Filé daraus, hernach muß man ſie einmarginiren mit feinen Kräutern, Lemoni und Proven-

vencerôl, nachdem ſchneidet man von einer Semmel ſchöne dünne runde Blätlein, oder den Form von einem Herzen, hernach nimmt man einen feinen paſſirten Faſch, drücket die Semmel auf einer Seiten in ein Eyerklar, nach dieſem thut man von dem Faſch darauf nicht gar zu hoch, und thut ihn formiren, wie das Brod geſchnitten iſt, man thut den Faſch wiederum beſtreichen mit Eyerklar, und nimmt nachmals die Filé, und thut den Faſch umwickeln, daß man nichts mehr von Faſch ſiehet; man kann auch in die Mitte von Faſch ein Salpicon geben, oder auch ein wenig Beſchamelle, und hernach zumachen und umwickeln, nachdem beſtreicht man eine Tortenpfanne mit friſchen Butter und legt ſie darauf, ſo viel man vonnöthen hat, bedecket ſie nachher mit feinen Speckbarten und Papier darauf, ſetz es in den Ofen, welcher nicht zu heiß iſt, und laß ſie gar werden; wenn es Zeit iſt zu ſerviren, thut man ſie auf ein ſauberes Tiſchtuch oder Serviette legen, damit die Fette davon gehet, ſo fort giebt man eine klare Blöſchſauce, oder auch eine feine Coulisſauce von Triffeln oder friſchen Maurachen auf die Schüſſel, thut ſie nach dieſem ſauber darauf anrichten, und zur Tafel ſerviren.

Une de rolets de Chapon a la Moſaique.

Roladen von Kapaunen eingelegt.

Es muß auch ein guter Kapaun ſeyn und ſtark von der Bruſt, welche man herunter läßt, ſchneide ſie in gleiche Filé und thu ſie breit klopfen, hernach einmarginiren, wie vorher gemeldet, nachdem nimmt

nimmt man einen feinen paſſirten Faſch, und thut ſie damit beſtreichen, nicht zuviel, wickelt ſie zuſammen, und machet ſchöne gleiche Rolee, nach dieſem nimmt man ſchöne weiße Hühnerkämme, welche ſchon halb in einer Bräs gekocht seyn müſſen, auch von friſchen Triffeln ſchneidet man kleine Hühnerkämme, und auch kleine ſchöne rothe Krebsſchweife, nachdem thut man mit dem Meſſer ein wenig in die Rolee ſchneiden und tunket die Kämme in das Eyerklar, und ſteckt ſie in eine jede Rolee von einer jeden Sorte, eines oder mehr, nach Proportion von Rolee, hernach nimmt man 2 Bogen Papier, beſtreicht es mit Provenceröl, belegt nach der Größe, was man vonnöthen hat, die Rolee zu legen mit feinen Speckbarten, lege die Rolee darauf, thu dazu das Mark von einer Lemoni Blätleinweiß geſchnitten, etliche Blätlein Zwiebel, ein kleines Lorberblat, Baſilicum und Thymian, etwas dünn geſchnittene Wurzeln, was ſich gehört, nachdem bedecke es mit Speck, und mach es mit dem Papier zu, binde es mit dem Bindfaden, thu es gut mit Provenceröl begießen, und leg es eine kleine Stunde vor dem Serviren auf den Roſt, ſetz es auf eine heiße Aſche, und laß ſtät gehen, wende auch zum öftern um; iſt es Zeit zu ſerviren, gieb eine klare Sauce nach deinem Belieben auf die Schüſſel, nimm die Rolee von Papier daraus, und thu ſie ſauber darauf anrichten, und zur Tafel ſerviren.

Une de Rolets de Chapon en Cotelettes.

Rolé von Kapaunen auf Carmenadart.

Nimm einen Kapaun, nachdem er ſauber flammirt und geputzt iſt, löſe die Haut davon, hernach die vier Viertel, thu von den vordern die Beinlein ſauber abputzen und ſchlag ſie mit dem Meſſer breit, die zwey hintern muß man auslöſen, das halbe Bein vom Bügel und dem Fuß wegſchneiden, ſelbes auch ſauber klopfen, hernach mit ein wenig Faſch beſtreichen und umwickeln, nachmals mit dem Bindfaden binden, damit ſie ſchön gleich bleiben, nachdem thu ſie in eine ſchöne weiße Bräs einrichten, und laß ſtät gehen; wenn es Zeit iſt zu ſerviren, thu ſie heraus auf eine Serviette, daß die Fette davon gehet, ſchneide den Bindfaden weg, und thu ſie mit einem Pinſel glaſiren, gieb eine Coulisſauce mit Triffel auf die Schüſſel, und lege die Rolé darauf, ſervire ſie ſodenn zur Tafel.

Une de Cotelettes de Chapon ſauté.

Kleine Carmenade von Kapaunen im Kaſtrol.

Man nimmt die Bruſt roher von einem Kapaunen, thu ſie in gleiche kleine Stücklein ſchneiden, hernach ausklopfen gleichwie Carmenade, die Beinlein vom Ruckgrad löſet man aus, thut ſie ſauber putzen, ſtecket ſie in die Carmenade, und giebt den Form wie ein kleines Carmenad ſeyn muß, nachdem nimmt man einen Kaſtrol, thut hinein feine Kräuter mit Provenceröl, das Mark von einer

Lemoni

Lemoni Blätleinweiß geſchnitten, und ein kleines Lorberblat, nach dieſem leget man das Carmenad hinein, thut ſie ein wenig ſalzen; und wenn es Zeit iſt zu ſerviren, ſetzt man ſie auf eine ſtäte Glut, und läßt ſie gar werden, ſie dürfen aber nicht lang auf dem Feuer ſeyn, man giebt eine klare Sauce mit ein wenig Lemoniſaft auf die Schüſſel, thut die Carmenade darauf anrichten, und zur Tafel ſerviren.

Une de filets de Chapon en fleurs.

Filé von Kapaunen auf Blumenart.

Man nimmt die Bruſt von einem Kapaunen ausgelöst, und ſchneidet ſie in lange und gleiche Filé, hernach thut man ſie umwickeln mit ein klein wenig Faſch und Eyerklar, macht den Form gleich einer Roſe, man kann ſie auch ſchattiren mit Zungen und Triffeln und Krebsſchweifen, richte ſie ein ins Papier und Speck, wie ſchon gemeldet iſt, und auch auf dieſe Art auf der Aſche gar werden laſſen, hernach gieb eine klare Sauce auf die Schüſſel mit ein wenig von den blauen Kornblumen, die Sauce muß aber nicht zu heiß ſeyn, damit die Blüth nicht die Farbe verliert, und der Gout nicht zu ſtark wird, thu die Filé aus dem Papier, gieb ſie darauf, und thu ſie zur Tafel ſerviren.

Une de filets de Chapon dreſſé.

Filé auf die Schüſſel dreſſirt.

Man macht von einem Kapaunen die Filé, wie vorher gemeldt, hernach nimm die Schüſſel, welche zu ſerviren iſt, thu ein wenig Faſch darauf, und

und ſtreiche den Faſch ganz fein aus, fang außen an die Filé zu dreſſiren, nachdem Filé von Zungen, wiederum von Kapaunen, nach dieſem von Triffel, wiederum von Kapaunen, das macht man ſo bis die Schüſſel voll wird, alsdenn bedecke ſie mit feinen Speckbarten, und Lemoni, und Papier, ein kleines Lorberblat kann man auch dazu thun, in einen ſtäten Bachofen ſetzen und gar werden laſſen; wenn man ſerviret, die Fette wohl davon, gieb eine klare Spaniolſauce darüber, und thu ſie ſerviren.

Une de filets a la Bechamelle.

Filé von Kapaunen mit Beſchamell.

Man thut einen ſchönen Kapaunen halb im Saft braten, hernach wenn er kalt iſt, thut man die Haut davon und nimmt das weiße Fleiſch alles weg, ſchneidet in Filé, thut es in einen Kaſtrol, giebt eine Beſchamelle dazu; wenn es Zeit iſt zu ſerviren, läßt man ſie aufkochen, nachdem koſte, ob es im Salz recht iſt, thu es alsdenn ſerviren, mit ausgebachener Semmel garniren, und zur Tafel geben, man kann auch friſche Triffel darein paſſiren mit Butter, man kann es auch auf die Schüſſel rangiren, wo eine Filé ſeyn muß, wie das andere, und mit friſchen Triffel dazwiſchen garniren, das Beſchamell darüber geben, und um das Beſchamell mit ausgebachenem Brod garniren.

Une

Une d'eſtomac de Chapon en cœur.

Kapaunenbruſt wie ein Herz formirt.

Man nimmt von einem oder zwey Kapaunen die vier Brüſte, die Haut davon, wie auch die Beine, und formirt gleich ein Herz, hernach thu es fein ſpicken, nachdem ein wenig blanchiren, ſodenn müſſen ſie in eine weiße Bräs eingericht werden, man läßt es ſtät ſieden, daß ſie ſchön weiß bleiben; wenn es Zeit iſt zu ſerviren, muß man ſie auf eine ſaubere Serviette legen, daß die Fette davon gehet, hernach ſauber glaſiren, alle vier Herz ſauber auf die Schüſſel rangiren, und eine Sauce daran geben mit weißen Zwiebeln, oder auch von Sauerampfer oder von Triffel, wie man will.

Une d'eſtomac a la Provencale aux fines herbes.

Kapaunenbrüſte auf Brabander Art mit feinen Kräutern.

Man nimmt die Brüſte, wie ſchon vorher gemeldet iſt, auf den nämlichen Form, hernach ſchneide feine Kräuter, als Peterſill, Scharlotten, Baſilicum und ein wenig Thymian, auch ein wenig Bertram, wenn ſie fein ſind, thu die Kräuter in einen Kaſtrol mit ein wenig Provenceröl und etwas Butter, laß ſie paſſiren, nachdem lege die Brüſte hinein, und drücke den Saft von einer Lemoni daran, ein wenig Salz und Pfeffer, ſetz ſie auf ein ſtätes Feuer, und laß ſie gehen, thu ſie zum öftern umwenden; wenn ſie faſt lind ſind, thu die Fette davon, und gieb eine Coulis daran,

 ſoviel

ſoviel als du Sauce vonnöthen haſt, laß ſie auf-kochen, nachmals faume ſie wohl ab, und wenn es etwa vonnöthen iſt, ſo drücke noch ein wenig Lemoniſaft daran, und ſervire ſie zur Tafel.

Une d'eſtomac piqué de jambons & de truffes.

Kapaunenbrüſte mit Schunken und friſchen Triffeln geſpickt.

Man richtet die Kapaunenbrüſte, wie ſchon vorher gemeldt, hernach thu von einem guten Schunken kleine Filé ſchneiden, gleichwie einen feinen Speck zum Spicken, die Triffel auf die nämliche Manier, hernach thut man die Bruſt damit ſpicken, eine Reihe mit Schunken und die andere mit Triffel, nachdem werden ſie in eine weiße Bräs eingericht, man läßt ſie auf einem ſtäten Feuer gehen, bis ſie lind werden, die Sauce dazu macht man von Schambinion, wenn mans hat, wo nicht, kann man auch eine klare Sauce mit Kräutern geben, oder auch eine Hachée Sauce, man kann auch eine Krebsſauce dazu geben, und mit vier ſchönen und großen Krebſen dazwiſchen garniren, auch mit vier großen weißen Zwiebeln, welche ſchön weiß in der Bräs gekocht haben, garniren, und eine piquante Sauce von Coulis dazu geben.

Une d'Eſcalotte de Chapon.

Kleine Fricandeau mit Kräutern.

Man nimmt die rohen Brüſte von einem oder zwey Kapaunen, ſoviel man vonnöthen hat, ſchnei-

ſchneidet ſie in kleine Fricandeau, hernach thut man ſie mit dem Meſſer fein ausklopfen, und mit dem Rucken auch ein wenig klopfen, damit ſie mürb werden, beſtreiche einen Kaſtrol mit friſchen Butter, und beſtreue es mit feinen Kräutern, hernach lege die kleine Fricandeau hinein, aber keines auf den andern, ſetz es nachdem auf das Feuer, und laß ſie nicht zu ſtark anziehen, damit ſie weiß und im Saft bleiben; man thut ſie umwenden, und auch wiederum ein wenig anziehen laſſen, nachdem thu ſie in einen kleinen Kaſtrol, gieb eine gute Coulis daran, und laß ſtehen, bis es Zeit iſt zu ſerviren, hernach ſetz ſie auf das Feuer, und laß nur aufkochen, drücke den Saft von einer Lemoni daran, und thu ſie ſerviren, man kann auch mit Croton von ausgebachenem Brod garniren.

Une Blanquette de Chapon.

Kleine Fricando mit weißer Sauce.

Man macht es mit den Brüſten, wie vorher gemeldt, aber man nimmt keine Kräuter dazu. Die Sauce dazu: Man thut in einen Kaſtrol ein Stücklein friſchen Butter, etwas Wurzeln und einen Zwiebel, wie auch ein halbes Lorberblat, laß es auf dem Feuer paſſiren, thu hernach ein kleines Löffelein feines Mehl dazu, und laß wiederum ein wenig paſſiren, füll es hernach mit guter Bouillon auf, und laß die Sauce wohl verkochen, thu ſie nach dieſem in einen ſaubern Kaſtrol paſſiren, thu die kleine Fricandeau hinein, und laß ſie ſtehen, ſchneide nachher von einer bittern Pomeranze die Schalen klein dünn in ein friſches Waſſer

ſer ab, thu nachdem dieſelbe blanchiren, nur ein klein wenig, und iſt es Zeit zu ſerviren, laß ſie alsdenn aufkochen, und thu die Schalen dazu, wie auch den Saft von der Pomeranzen, und thu ſie ſerviren.

Une de Catinet de Chapon.

Geſchlungene Filé von Kapaunen.

Man nimmt die Brüſte und ſchneidet ſie in der Breite, von einer drey Theile, hernach ſchneide einen jeden Theil in 3 Part, daß ſie an einem Ende beyſammen bleiben, nachdem thu ſie gleich einem Zopf flechten, bey dem Ende werden ſie gebunden mit ein wenig weißen Faden, daß ſie beyſammen bleiben, richte ſie in eine Schüſſel mit feinen Kräutern, Provenceröl, und das Mark von einer Lemoni Blätlein weiß geſchnitten, wie auch ein Lorberblat; iſt es Zeit zu ſerviren, lege ſie auf den Roſt, und thu ſie ſchön im Saft grilliren, richte ſie in die Schüſſel mit ein wenig klarer Jus, und den Saft von einer Lemoni, man kann auch von einem guten Schunken etliche Schnitze dazu grilliren und damit garniren, es iſt eine gute und ſchöne Speiſe.

Une mincée de Chapon ſur le plat.

Kleine Fricando auf die Schüſſel.

Man macht kleine Fricandeau, und thut ſie gut ausklopfen mit dem Meſſer, hernach nimmt man die Schüſſel, beſtreichet ſie mit friſchen Butter, und ſtaubet ein wenig feine Kräuter darauf, nachdem legt man die Fricando ſchön in der Ord-

nung

nung drauf, wenn die Schüſſel belegt iſt, thu ſie ein wenig ſalzen und pfeffern, und wiederum feine Kräuter darauf, alsdenn ſofort belegt, bis es genug iſt, nachdem gießt man ein wenig Champagner Wein daran, das Mark von einer Lemoni, ein Lorberblat, etliche Schnitze rohen Schunken, und ein wenig Provenceröl, bedecke ſie mit feinen Speckbarten, und mit einer Schüſſel; iſt es Zeit zu ſerviren, ſetze ſie eine halbe Stunde vorher auf eine kleine Glut, und laß ſtät gehen, nachdem thu den Speck und Schunken davon, wie auch die Lemoni und Lorberblätter, thu die Fette wohl davon, und gieb eine rechte gute Coulis-Sauce darüber, alsdenn thu ſie zur Tafel ſerviren.

Une mincée de Chapon au blanc.

Auf eine andere Manier weiß.

Man bratet einen Kapaunen nicht zu ſtark aus, wenn er kalt iſt, thut man die Haut davon, und löst die Brüſte aus, und ſchneidet ſie in kleine Fricando, die Bügel ein jedes in zwey Theile geſchnitten, und die Beinlein an einer Seite ſchön abgeputzt, die Flügel laß ganz mit ein wenig Bruſt; die weiße Sauce wird gemacht, wie ſchon vorher gemeldet worden iſt, thu ſie nachdem in einen Kaſtrol mit der Sauce; iſt es Zeit zu ſerviren, laß ſie aufkochen, thu ein wenig blanchirten Peterſill dazu, thu ſie mit Eyerdottern legiren, drücke den Saft von einer Lemoni daran, und ſervire ſie zur Tafel.

Une de Canapeaux filet de Chapon.

Ein Canapee von Kapaunen.

Man nimmt das Fleiſch von einem gebratenen Kapaunen, thu die Haut davon, und ſchneide es fein, die Beiner davon thut man im Mörſer zuſammenſtoßen, und hernach in einen Kaſtrol mit etlichen Schnitten Semmel im Butter ausgebachen, etwas Wurzeln, feine Kräuter, ein Gläslein guten Wein, und etwas gute Bouillon, laß es nachdem wohl verkochen, bis es recht dick wird, thu das geſchnittene Fleiſch in ein Haartuch, und thu es mit dieſer Coulis gut paſſiren; wenn es kalt iſt, rühre 3 Eyerdotter daran, koſte es im Salz, ſchneide dünne Schnitten Semmel rund oder viereckicht nach Guſto, nimm von dem Faſch darauf Finger hoch, ſtreich es gleich auf, daß es einen ſchönen Form hat, beſtreiche eine Tortenpfanne mit friſchen Butter, und lege ſie darauf, laß ſie im Ofen bachen, daß ſie in der Höhe eine Kruſten bekommen, und in der Mitte ſaftig bleiben, hernach richte ſie an auf eine Schüſſel, und gieb ein wenig Coulis = Sauce mit Lemoni darunter, alsdenn thu ſie zur Tafel ſerviren. Man kann es auch auf die Schüſſel geben, und nachdem in der Mitte rund ausnehmen, und mit einem Beſchamell von Filé ohne Sauce ſerviren, man kann es auch mit ausgebachener Semmel garniren, und auch eine klare piquante Sauce darüber geben.

Une

Une de Kneſs a la Sultane.

Weißen Kapaunen = Faſch.

Man nimmt weißen Kapaunenfaſch, und thut ihn in kleine Mödel einrichten, und ſetzet hernach die Mödel in einen Kaſtrol mit ein wenig Waſſer; wenn es denn Zeit iſt zu ſerviren, ſo ſetze ſie auf einen Windofen, und laß ſie ſieden, nachdem thu ſie auf eine Schüſſel umſtürzen, und mit einem Beſchamell oder klarer Jus ſerviren.

Une Eſpic de Chapon.

Ein *Hors d'œuvre* kalt ſervirt.

Dieſe Eſpic wird auf die nämliche Manier gemacht, wie ich ſchon bey den Hühnlein gemeldet habe, nichts anders, als daß man auf eine andere Art changiren kann, und zu Zeiten etwas höher in der Farbe, abſonderlich wenn man es von Wildpretgeflügel macht, ſo muß die Farbe höher ſeyn, und mit etlichen Oliven garniren.

Une de cuiſſes de Chapon a la glace.

Kapaunenbügel glaſirt.

Wenn man von einem oder zwey Kapaunen die Bruſt brauchet, ſo kann doch der ganze Kapaun gebraucht werden, und dieſes menagirlich: Erſtens wenn er ſauber flammirt und geputzt iſt, aber nicht zu ſtark flammirt, ſo thut man die Haut ſauber abziehen, und dieſe kann faſchirt werden mit einem feinen Faſch, und für ein Entrée gegeben werden; die Bruſt wird gebraucht, wie ich ſchon angegeben habe, von den Bügeln kann man die

erſten Beinlein auslöſen, hernach ſauber und fein ſpicken, und in ein Bräs einrichten, nachdem ſchön glaſiren und mit einer Sauce geben, welche man nach Gutdünken findet; man kann ſie auch grilliren, und auch auf die nämliche Manier machen, wie die Brüſte, wenn man aber die Haut dabey läßt, ſo können ſie dejauſſirt werden, wo man mit ein wenig feinem Saipico faſchiren, und hernach mit einer Triffel, oder Schambinion-Sauce ſerviren kann.

De Dindon a la même maniere.

Einen Indianiſch auf die nämliche Manier.

Vom Stücklein oder Indianiſch zu nehmen, kann man das nämliche machen, gleichwie von Kapaunen, und einige noch ſchöner, weil die Bruſt gröſſer iſt, es müſſen aber Junge ſeyn; man kann auch die Polarden auf die nämliche Manier accommodiren.

Une de pigeons dreſſés aux petits poires.

Tauben dreſſirt wie Birne.

Wenn die Tauben ſauber flammirt und geputzt ſind, müſſen ſie ausgelöst werden, an einem Bü-gel muß ein Beinlein bleiben, welcher den Stiel von einer Birn formirt, die Taube wird mit ein wenig feinem Faſch faſchirt, hernach zuſammen gemacht wie der Form von einer Birn, mit weißen Faden zuſammen dreſſirt, daß ſie in ihrer Form bleibt, hernach thut man ſie in eine weiße Bräs, und läßt ſie auf einer kleinen Glut ganz ſtät ge-

hen,

chen, bis ſie gar ſind; die Sauce dazu kann gemacht werden von friſchen Maurachen mit Coulis, oder auch anderſt; wenn es Zeit iſt zu ſerviren, thu die Tauben auf eine ſaubere Serviette, daß die Fette davon kommt, hernach ſchön glaſiren, alsdenn gieb die Sauce erſtens auf die Schüſſel, und nachmals die Tauben drauf, und zur Tafel ſervirt; man kann auch die Tauben ſauſſiren auf die nämliche Manier, und nur die 2 Füße laſſen, hernach mit Faſch faſchiren, bey dem Rucken zugenäht, und in einer Brás ſtát gehen laſſen, nachdem auch glaſirt, und mit einer Sauce gegeben, welche man nur für gut findet, man kann ſie auch mit einem Salpicon faſchiren, und auf die Manier geben, auch können ſie mit einem Beſchamell faſchirt werden, und hernach auf eine Tortenpfanne gethan, mit friſchen Butter und geriebener Semmel beſtreuet, und im Ofen gar werden laſſen, hernach mit einer Krebsſauce ſervirt, welche Sauce am beßten iſt, weil ein Beſchamell dabey iſt; man kann ſie auch mit einer Conſomme-Sauce ſerviren.

Une de pigeons a la Crapaudine.

Tauben grillirt.

Wenn die Tauben ſauber flammirt und geputzt ſind, thut man ſie bey der Hälfte von der Bruſt, gleichwie ein Herz formirt, voneinander ſchneiden, aber den Rucken nicht, thu ſie nachdem ſauber ausnehmen, und die beyden Füße hinein dreſſiren, und ein wenig klopfen, nach dieſem thu feine Kräuter in einen Kaſtrol mit einem Stücklein friſchen Butter und ein Lorberblat, wie auch das Mark

 von

von einer Lemoni Blätleinweiß geſchnitten, und auf dem Feuer paſſirt, die Tauben thu darein mit Pfeffer und Salz, und auch ein wenig paſſiren laſſen; wenn ſie kalt ſind, ſo thu ſie mit fein geriebener Semmel banniren, auf den Roſt legen und ſchön grilliren laſſen; man kann eine Ramolatſauce dazu geben, oder auch eine Rabicotſauce, auch eine Scharlottenſauce, die aber klar ſeyn muß, oder eine gute glatte Jus mit Lemoniſaft.

Une de Cotelettes de pigeons ſautés.

Carmenad von Tauben.

Man löst die zwey vordern Flügel aus mit ſammt der Bruſt, die Haut muß davon, hernach muß das Beinlein ſauber abgepußt, mit dem Meſſer gleichwie ein Carmenad geſchlagen, und rund gemacht werden, nachdem thu einen friſchen Butter in einen Kaſtrol mit ein wenig Provenceröl und feinen Kräutern, laß es ein wenig paſſiren, thu die Carmenade hinein mit ein wenig Pfeffer und Salz, und das Mark von einer Lemoni; wenn es Zeit iſt zu ſerviren, müſſen ſie auf das Feuer geſetzt werden, und auf beyden Seiten anziehen laſſen; zu dieſen Carmenad giebt man eine klare Sauce mit Pimpernell oder auch mit Bertram.

Une de cuiſſes de pigeons aux Grenouilles.

Taubenbügel gebachen, und mit einer Sauce.

Man nimmt die Taubenbügel und löst das erſte Beinlein daraus, und den Fuß abgeſchnitten, hernach einmarginirt, wie vorher gemeldt, nachdem

dem thu ſie im Mehl umkehren, nach dieſem in Eyern, und mit fein geriebenen Brod beſtreuen; wenn es Zeit iſt zu ſerviren, ausgebachen, und mit einer Hachée = Sauce von Kapern ſervirt.

Une d'eſtomac de pigeons piqué aux Truffes.

Die Brüſte von der Taube mit Triffel geſpickt.

Sie werden auf die nämliche Manier gemacht, gleichwie die von Kapaun, nur iſt zu beobachten, daß man faſt eine Taube vor fettes Wildpret ſervirt, die Sauce muß allezeit in hohem Gout und auch etwas höher in der Farbe ſeyn.

Une d'eſtomac de pigeons piqué au lard & glacé.

Taubenbruſt mit Speck geſpickt und glaſirt.

Dieſe werden auf die nämliche Manier gemacht, gleichwie die Kapaunen, da man eine legirte Sauce dazu geben kann, als nämlich Sauerampfer, oder auch eine feine Chicorée.

De pigeons en Compôtes.

Tauben im Ragout.

Wenn die Tauben ſauber flammirt und geputzt ſind, ſo thu ſie ausnehmen und zergliedern, gleichwie ein Hühnlein, hernach blanchiren, nachdem in einen Kaſtrol mit friſchen Butter und einen ganzen Zwiebel, auf das Feuer geſetzt und paſſirt, nachdem ein wenig feines Mehl daran geſtaubt, mit

mit Jus aufgefüllt, und mit einem halben Gläſslein weiſſen Wein, und gäh kochen laſſen, auch zu Zeiten abfaumen, thu nach dieſem dazu ein wenig Triffel, Maurachen Schambinion, und zuletzt ein wenig Spargel; iſt es Zeit zu ſerviren, thu den Zwiebel davon, drücke den Saft von einer Lemoni dazu, dreſſire ſie ſauber auf eine Schüſſel, und ſervire ſie zur Tafel.

Une de filets de Perdraux mincés.

Kleine Filé von Rebhühnern.

Die Rebhühner werden halb gebraten, und wenn ſie hernach kalt ſind, thu die Haut davon, löſe das Fleiſch herunter, ſchneide es in feine lange Filé, und rangire ſie in die Schüſſel, wo du ſie zu ſerviren haſt, thu nach dieſem dazu ein wenig friſchen Butter mit feinen Kräutern gemiſcht, ein wenig Conſommee, und ein halb Trinkglas Champagner Wein, und oben drauf ein wenig fein geriebene braune Semmel; iſt es Zeit zu ſerviren, deck ſie zu, und laß ſie aufkochen auf der Glut, aber nur einmal, ſonſten wird ſie nicht gut, drücke den Saft von einer halben Lemoni darein, und ſervire ſie zur Tafel.

Une de filets de Perdraux ſautés.

Filé von Rebhühnern im Kaſtrol.

Thu die Bruſt von Rebhühnern roh auslöſen, die Haut davon, hernach ſchneide ſie in kleine runde Filé, ſchlage ſie mit dem Meſſer breit, klopfe ſie ein wenig, beſtreiche einen Kaſtrol mit friſchen Butter, und thu ſie hinein, ein wenig Salz und Pfeffer,

Pfeffer, ein Lorberblat und feine Kräuter mit Scharlotten; wenn es Zeit iſt zu ſerviren, ſetz ſie auf das Feuer, und laß ſie paſſiren, thu einen Löffelvoll gute Coulis daran, und ein wenig Burgunder Wein, laß nur einen Wahl aufkochen, hernach drücke den Saft von zwey bittern Pomeranzen daran, thu ſie auf die Schüſſel ſerviren, mit ausgebachenem Brod garniren, und zur Tafel geben.

Une de filets encaiſſés.

Filé von Rebhühnern in Kapſel von Brod.

Thu die Rebhühner halb braten, nachdem ſie kalt ſind, thu die Haut davon, und löſe das Fleiſch herunter, die Beiner müſſen geſtoßen und in einen Kaſtrol gethan werden, mit ein paar Löffel voll Coulis, und ein halbes Glas Burgunder-Wein, ein halbes Lorberblat, ein wenig Bertram, und einen kleinen Zwiebel, alsdenn kochen laſſen, hernach muß es durchpaſſirt werden, nach dieſem ſchneide das Fleiſch in kleine und feine Filé, und thu es in die Sauce; wenn du friſchen Triffel haſt, ſo thu etliche in feine Filé dazu, hernach ſchneide von einer großen Mundſemmel, welche einen Tag alt ſeyn muß, viereckicht, rund, oder auch wie ein Herz ſchön geformt, und gleich oben wo der Deckel ſeyn ſoll, thu mit der Meſſerſpitz gleich herum ſchneiden, nach dieſem im Schmalz ausbachen; ſobald ſie ſchön gelb ſind, mußt du ſie heraus nehmen, den Deckel gleich davon thun und ſauber aushöhlern, ſo gehet die

Schmol-

Schmollen gern, und die Kapſel behalten ihren Form, nachmals thu ſie warm und croquant halten; iſt es Zeit zu ſerviren, laß die Filé aufkochen, drücke den Saft von einer bittern Pomeranze daran, füll es in die Kapſel, decke ſie mit ihren Deckeln zu, und thu ſie ſauber zur Tafel ſerviren.

Una de filets en Croute de pain.

Filé von Rebhühnern mit Brod im Ofen.

Die Rebhühner mache, wie vorher gemeldt, auch die nämliche Sauce, hernach bache im Butter fein in Viereck geſchnittene Semmel-Schnitten, thu dieſe nachdem in die Schüſſel, wo du ſie zu ſerviren haſt, und gieß die Sauce darüber, ſetz ſie hernach auf eine Glut, und laß ſolang kochen, bis ſie endlich anfangen unten eine Kruſten zu bekommen, nach dieſem thu die Filé oben drauf, und laß ſie recht anziehen; wenn du es ſerviereſt, ſo gieß in die Höhe ein wenig Coulis mit Lemoniſaft, und ſervire ſie zur Tafel.

Une de Gratin de Perdraux.

Filé von Rebhühnern im Ofen.

Nachdem die Rebhühner halb gebraten und kalt geworden ſind, thu die Haut davon, lös das Fleiſch davon ab, und ſchneide es in kleine feine Filé, nachdem ſtoß die Beiner zuſammen, und mache eine Beſchamell, wie ſchon gemeldet iſt zu machen, nur daß zu dieſem dieſe Beiner kommen, um den

Guſt-

Guſto ſtärker zu geben, thu auch ein wenig Con-ſommé dazu, oder eine Glace, es muß dick ſeyn, nachdem thu die Filé dazu, und rühre es zuſammen, thu es auf eine ſilberne Schüſſel, wo du es zu ſerviren haſt, ſtreue ein wenig geriebene Semmel auf die Höhe, ſetz es im Ofen, laß es eine ſchöne Farbe bekommen, und unten muß es eine Gratin haben; man kann es auch in die ſilberne Käſtlein geben, wie jetzt die Mode iſt zu bedienen, für die feinen Ragout.

Un Salmi de Perdraux a la Françoiſe.

Einen Salmi von Rebhühnern auf franzöſiſch.

Wenn man übergeblieben gebratene Rebhühner hat, ſo thut man ſie zergliedern, und die Brüſte in Filé ſchneiden, nicht zu fein, richte ſie in einen Kaſtrol, nimm die Rücken davon und thu ſie fein ſtoßen, hernach in einen Kaſtrol gethan mit etlichen Schnitten ausgebachener Semmel, einen Zwiebel, ein halbes Lorberblat, ein wenig Baſilicum und Thymian, ein Trinkglas Burgunder Wein, und einen Löffelvoll gute Bouillon, laß kochen, bis es einkocht als wie eine Coulis, hernach muß es durch ein Haarſieb paſſirt und an die Rebhühner gethan werden; iſt es Zeit zu ſerviren, laß ſie aufkochen, drücke den Saft von einer halben Lemoni daran, thu es ſchön ſerviren, und mit gebachener Semmel garniren. Man kann ſie auch mit bittern Pomeranzen ſerviren, ſchneide ganz dünn und fein von zwey Pomeranzen die Schalen ab in ein friſches Waſſer, hernach thu ſie im Waſſer blanchiren,

nach

nach dieſem, wenn du das Salmi ſervireſt, drücke anſtatt der Lemoni den Saft von der Pomeranze hinein, und wenn es angericht iſt, ſtreue die Schalen oben herum, und garnire ſie mit Semmel.

Un Salmi de Perdraux a l'Angloiſe.

Ein Salm von Rebhühnern auf engliſch.

Die Rebhühner werden zerſchnitten, wie ſchon vorher gemeldt, und die Beiner zerſtoßen, thu ſie in einen Kaſtrol, gieß eine gute Bouillon daran, und laß ſie kochen, hernach thu an die Rebhühner einen friſchen Butter, dieſen gemiſcht mit feinen Kräutern, Pfeffer und Salz, ein Gläslein Champagner Wein, und nachdem die wenige Bouillon von den Beinern daran paſſirt; iſt es Zeit zu ſerviren, laß ſie aufkochen, drücke den Saft von einer halben Lemoni daran, und thu es zur Tafel ſerviren; wenn du willſt auch mit gebachener Semmel garniren, das ſteht in deinem Belieben. Das Beſchamell von den Rebhühnern wird gemacht, gleichwie dieſes von Kapaunen, und die Spick auch das nämliche, nur daß man die Beiner dazu nimmt, damit es den Geſchmack beſſer davon bekommt.

Un Salmi de Becaſſe.

Ein Salmi von Schnepfen.

Dieſes Salmi wird gemacht, wie das franzöſiſche vorher lautende, nur daß der Kopf muß getheilet, und mit Pfeffer und Salz grillirt werden,

wenn

wenn das Salmi nun angericht iſt, ſo lege den Kopf in die Mitte, und kleine Saucezwiebel in der Brás gekocht oben herum garnirt, man kann auch, ſo klein die Zwiebel ſind, ausgebachen Brod dazwiſchen garniren; das Salmi auf engliſch von Schnepfen wird auch auf die námliche Manier gemacht, gleichwie das von den Rebhühnern, auch die kleine Moosſchnepfen können auf die námliche Manier tractirt werden.

Une de Grives a la Conti.

Droſſeln ausgelöst.

Nachdem die Droſſeln ſauber, doch nicht zu ſtark flammirt und gepußt ſind, ſo müſſen ſie hernach ausgelöst werden, nur der Kopf wird an der Haut gelaſſen, nachdem nimm die Leberlein davon auf ein Brett, thu dazu einen guten Speck, Scharlotten, Peterſill, Baſilicum und ein wenig Thymian, friſche Triffel, Schambinion, Pfeffer und Salz, ſchneide es fein, thu dazu ein wenig geriebene Semmel und etliche Eyerdotter, auch den Saft von einer Lemoni, miſche es zuſammen, und thu in einen jeden Vogel ein wenig von dieſem Faſch, thu ſie nachmals einmarginiren mit ein wenig Pfeffer und Salz, ein Lorberblat und feine Kräuter, nachdem ſie eine Stunde oder mehr marginirt haben, thu den übrigen Faſch auf die Schüſſel, wo du zu ſerviren haſt, und lege die Vögel in der Ordnung darauf, ſteck ihnen den halben Speck in die Bruſt und in die Augen, mache von gelben Ruben, Peterſillwurzel und Cronawethbeer Augen hinein, ſo hat ein jeder andere

Augen, und es ſieht gut aus; zwiſchen die Vögel ſchneide von Semmeln Hühnerkämme, und thu ſie ausbachen, und ſteck ſie zwiſchen einen jeden Vogel, oder auch von einem guten Schunken, gieß den übrigen Margenad über die Vögel, und bedecke ſie mit feinen Speckbarten und Papier, eine Stunde vor dem Serviren ſetz ſie in einen Bachofen, welcher nicht zu heiß iſt, und laß ſie ſtät gehen. Die Sauce dazu: Nimm die Beiner von den Vögeln, und mache eine gute Coulis davon mit ein wenig Burgunder Wein; iſt es Zeit zu ſerviren, nimm die Vögel aus dem Ofen, thu die Fette wohl davon, und gieß deine Coulis-Sauce mit einem Lemoniſaft darüber, thu ſie alsdenn zur Tafel ſerviren.

De Grives deroſſées au Gratin.

Droſſeln im Ofen mit Brod.

Thu die Vögel auslöſen, wie ſchon gemeldt, aber keine Köpfe dabey laſſen, die Leber davon mache zurecht, als wie einen Schnepfenkoth, thu ihn nach dieſem roher auf die Schüſſel, nachdem lege ausgebachene Semmel darauf, und oben auf die Vögel, thu ſie pfeffern und ſalzen, thu einen Butter in einen Kaſtrol mit ein paar Eyerdottern, laß ihn auf dem Feuer zergehen, gieß ihn über die Vögel, und beſtreue ſie mit fein geriebener Semmel, thu ſie in den Bachofen, und laß ſie gar werden, daß ſie ſchöne Farbe bekommen; die Sauce dazu wird gemacht, gleichwie die ſchon vorherbemeldte.

Une de Grives a la Perrigot.

Droſſeln mit Faſch.

Nimm die Vögel aus, nachdem thu ſie in einen Kaſtrol mit geriebenen Speck und feinen Kräutern, Lemoni, Pfeffer und Salz, ſetz ſie auf das Feuer und laß ſie paſſiren, mache einen Faſch von einem Haſenfleiſch mit Speck, und die Leber von den Vögeln dazu, etwas Triffel, eingeweicht Brod und Eyerdotter, Lemoniſaft und ein wenig Burgunder Wein, mache hernach von dem Faſch auf die Schüſſel einen Raif, rangire die Vögel in die Mitte, und wenn du etliche Triffel haſt, thu ſie auch dazu, wie auch ein Lorberblat, bedecke ſie mit Speck, ſetz ſie in den Ofen, und laß ſie ſtät gar werden. Die Sauce dazu: Nimm eine gute Schunkencoulis mit Lemoniſaft, die Fette muß wohl davon kommen, wie auch das Lorberblat, und thu ſie mit der Sauce ſerviren.

Une de Grives aux Genevres.

Droſſeln mit Cronawethbeer.

Die Vögel müſſen ausgenommen und ſchön dreſſirt werden, hernach thu in einen Kaſtrol ein Stücklein mageres Rindfleiſch in kleine Stücklein geſchnitten, wie auch ein wenig Schunken, Wurzelwerk und feine Kräuter, Pfeffer und Salz, die Vögel müſſen dazu, gieß 2 Eßlöffelvoll Provenceröl daran, ſetz ſie auf ein Feuer und laß ſtät gehen, hernach gieß ein wenig weißen Wein daran, mache ein wenig Mehl gelb, thu es dazu mit einem Löffel Jus, und laß ſie kochen, bis ſie gar

ſind, nachher thu die Vögel in einen ſaubern Kaſtrol, ſchöpfe die Fette von der Sauce wohl ab, und thu ſie hernach an die Vögel paſſiren, die Leber von den Vögeln thu fein hacken, und durch ein Haarſieb paſſiren, thu ſie auch zu der Sauce, und fein geſchnittene Cronawethbeer dazu; iſt es Zeit zu ſerviren, ſetz ſie auf das Feuer und laß ſie aufkochen, du mußt aber allezeit den Kaſtrol ſchütteln, daß die Sauce nicht zuſammen lauft, drücke den Saft von einer Lemoni hinein, und thu ſie zur Tafel ſerviren.

Une de Grives a la Piemontoiſe.

Droſſeln auf Turiner Manier.

Die Vögel werden ausgenommen, hernach thu in einen Kaſtrol einen friſchen Butter, die Vögel darein mit einem Lorberblat, Pfeffer und Salz, und laß ſie auf einer kleinen Glut dünſten, nachdem thu ein wenig Wein dazu, und laß noch dünſten; wenn ſie lind ſind, ſchneide ein wenig Baſilicum fein, thu dazu den Saft von einer halben Lemoni, und ſervire ſie zur Tafel.

Une de Grives aux Triffes.

Droſſeln mit friſchen Triffeln.

Die Vögel müſſen ausgenommen und ſauber dreſſirt werden, hernach thu in einen Kaſtrol Provenceröl, die Vögel dazu, ein wenig Rockenbol ganz fein zerdrückt, Pfeffer und Salz, die Triffel dazu thu auch gleich Blätleinweiß ſchneiden, ſetz ſie auf eine kleine Glut, und laß ſie dünſten, hernach gieß ein wenig rothen Wein daran, und laß

ſie mehr dünſten, auf die Letzte einen Löffelvoll Coulis, ein wenig fein geſchnittenen Peterſill, den Saft von einer Lemoni, und nachdem ſervirt.

Une de Grives grillés.

Droſſeln grillirt.

Die Vögel, nachdem ſie flammirt und geputzt ſind, thu auf dem Rücken voneinander ſchneiden, ſtecke die Füße ein, gleichwie einer Taube, löſe das Bruſtbein heraus, thu ſie hernach in einen Kaſtrol mit Butter rangiren, mit feinen Kräutern, Pfeffer und Salz, thu dazu friſche Triffel in Stücken geſchnitten, und guten Schunken, thu ſie nachdem paſſiren, nach dieſem ſtecke ſie an einen kleinen Spieß, alle Triffel und Schunken dazwiſchen, thu ſie mit geriebenen Brod beſtreuen, auf den Roſt legen und grilliren laſſen; wenn du ſerviereſt, ſo gieb eine gute Jus darunter mit Lemoniſaft.

Une de Grives a la Flamande.

Droſſeln auf Flamändiſch.

Nachdem die Droſſeln ſauber geputzt ſind, nimmt man nichts davon, als die Bruſt ohne Bein in 2 Theile geſchnitten, und ein wenig geklopft, thu hernach einen friſchen Butter in einen Kaſtrol mit feinen Kräutern, die Brüſte dazu, Pfeffer und Salz, und laß ſie paſſiren, ſtaube ein wenig Mehl daran, füll es mit guter Bouillon und ein wenig weißen Wein auf, ſetz ſie auf einen Windofen, und laß ſie ſchnell einkochen; wenn du ſerviren willſt, ſo thu es mit Eyerdottern legiren, drücke den Saft von einer Lemoni hinein, wie auch ein

ein wenig recht fein geſchnittene Lemoniſchalen, die Schüſſel beſtreiche ein wenig mit einem Rockenbol, und richte ſie darauf an, thu ſie mit ausgebachener Semmel garniren, und zur Tafel ſerviren.

D'Alouettes a la meme maniere.

Lerchen auf die nämliche Manier.

Die Lerchen müſſen fett ſeyn und ausgenommen werden, die Füße abgeſchnitten und eingeſteckt, hernach thu ſie in einen Kaſtrol mit friſchen Butter, feinen Kräutern und ein Lorberblat, thu ſie nachdem ein wenig paſſiren, nimm die Lebern davon, und mache einen Faſch mit ein wenig geriebenen Speck, ein wenig Peterſill, Baſilicum und Thymian, ein wenig Scharlotten, Schambinion und Triffel, ein wenig geriebenes Brod, aber keine Eyer, nach dieſem nimm ſchöne große rohe Eyer, ſchneide das Käpplein davon ſo groß, daß die Lerche hineingeht, thu die Schalen ſauber auswaſchen und thu nachdem ein wenig Faſch hinein in die Lerchen, und mit ein wenig Faſch bedecken, ſetz ſie nach dieſem in eine warme Aſche, und laß ſie ſtät dünſten; willſt du ſie ſerviren, ſo drücke ein wenig Lemoniſaft hinein, mache kleine Kränzlein von mürben Teig, ſoviel du Eyer haſt, thu ſie im Ofen bachen oder auch im Schmalz ausbachen, nachdem ſetz die Eyer darauf in die Schüſſel, damit ſie ſtehen bleiben, thu ſie mit Peterſill garniren und zur Tafel ſerviren. Die Lerchen und andere Sorten Vögel können auf die nämliche Manier tractirt werden, gleichwie die Droſſeln; die

Beko-

Bekoſiki kann man auch in die Eyerſchalen auf die nämliche Manier machen, als wie die Lerchen.

TOUTES SORTES D'ENTRÉES.

Das will auf deutſch ſagen: Von allen Eingemachten, welche ganzer verarbeitet werden, und den Unterſchied ausmachen zwiſchen einem *Hors d'œuvre* und *Entrée*, wie denn folgen wird.

Une de filet de Bœuf a l'Allemande.

Einen Lungen = oder Lendenbraten (wie man es in der Küche nennet) in Filé auf deutſch.

Der Lungenbraten muß fett ſeyn, hernach wird er ſchön abgehäutelt, und mit groben Speck und Schunken durchſpicket, hernach thu in einem Kaſtrol ein paar Speckbarten, und lege den Lungenbraten darein, thu Pfeffer und Salz dazu, ein paar Gewürznägelein, einen ganzen Zwiebel, etwas Wurzel, ein Lorberblat, ein wenig Baſilicum und Thymian, und ein Glas rothen Wein, deck ihn zu, und ſetz ihn auf eine kleine Glut, laß ihn dünſten, wende ihn zum öftern um, wenn er halb gar iſt, mache ein Löffelein voll Mehl gelb in Butter, thu es daran, füll es mit Jus auf, und laß ihn ſtät und lind kochen, nachdem thu ihn

 heraus

heraus in einen ſaubern Kaſtrol, und nimm die Fette wohl davon hinweg von der Sauce, thu hernach die Sauce an den Lungenbraten paſſiren, nach dieſem mit ſauern Rahm legiren und kochen laſſen; man kann auch etwas kleine Kapern dazu thun, das iſt nach Belieben, ſchneide ein wenig Lemoniſchale fein, und wenn du ſerviveſt, ſo thu ſie hinein, drücke auch den Saft dazu, und thu ihn zur Tafel ſerviren.

Une de filet de Bœuf glacé.

Einen Lungenbraten glaſirt.

Dieſer wird abgehäutelt, und hernach ſauber geſpickt, auch in eine Bräs eingerichtet mit einem Glas weißen Wein; wenn er recht lind iſt, und du thuſt ihn ſerviren, thu ihn auf eine Serviette, daß die Fette wohl davon kommt, hernach ſchön glaſiren, und mit einer Sauce von Sardellen geben; er kann auch in ſeiner eigenen Jus glaſirt werden, man darf nur etwas Kalbfleiſch dazu nehmen, ſo hat er keine extra Glace vonnöthen.

Une filet de Bœuf a la broche a la Sauce de Capres.

Einen Lungenbraten mit einer Kapernſauce.

Der Lungenbraten wird geſpickt und rangirt, wie vorher gemeldt, hernach mache einen Margenad mit Zwiebeln, Scharlotten, Lorberblat, Baſilicum und Thymian, etwas Provenceröl, Eſſig, Salz und Pfeffer, laß alles zuſammen aufſieden, und gieß es heiſſer über den Lungenbraten,

und

und dieſes zwey oder dreymal, allemal wenn es wiederum kalt worden iſt; eine Stunde vor dem Serviren ſtecke ihn an den Spieß und laß ihn ſchön braten, thu ihn mit Butter und Eſſig begießen, daß er eine ſchöne Farbe bekommt, nach dieſem ſervire ihn mit einer Kapernſauce.

Une filet de Bœuf au Sang.

Einen Lungenbraten mit Blut.

Thu ihn ſchön abhäuteln, hernach mit groben Speck durchſpicken, thu ein Stücklein guten Speck in den Mörſer, dazu etliche Scharlotten und ein wenig Rockenbol, Baſilicum und Thymian, ſtoße dieſes zuſammen, hernach thu es in einen Kaſtrol, den Lungenbraten dazu, Pfeffer und Salz und ein Lorberblat, einen ganzen Zwiebel und ein Glas Wein, ſetz ihn auf das Feuer, und laß ſtät dünſten; wenn er halb gar iſt, mache mit Butter einen Löffel Mehl gelb, thu ihn daran, und füll mit Jus auf, laß ihn gar lind werden, nachdem thu das Filé in einen ſaubern Kaſtrol, und paſſire die Sauce darüber, legire ſie mit Blut von Geflügel oder Schweinernes, wenn dieſes nicht zu bekommen iſt, nimm ein Kälbernes, wenn du es aufkochen läſſeſt, mußt du dich in Obacht nehmen, daß es nicht zuſammen gehet, drücke den Saft von einer halben Lemoni daran, und wenn du haſt, ein wenig Bertrameſſig, thu es zur Tafel ſerviren.

 Un

Un Fricandeau de Veau glacé.

Ein Fricando von Kalbfleiſch glaſirt.

Man nimmt von einem großen ſchönen Schlegel das Fricando heraus, und dieſes ſauber abgehäutelt und wohl geklopft, damit es etwas breit und mürb wird, nachdem thu es ſchön fein ſpicken, lege es in ein friſches Waſſer, und wenn dieſes einen Tag voraus geſchehen kann, iſt es um ſoviel beſſer, weil es mürber wird, ſetz ein Waſſer auf das Feuer und laß ſieden, thu das Fricando hinein und laß etliche Sud aufthun, hernach thu es wiederum in ein friſches Waſſer, nachdem ſetze es in eine weiße Bräs, ſetz auf ein wenig Glut, und laß ſtät kochen; iſt es Zeit zu ſerviren, thu es auf eine Serviette, daß die Fette davon geht, leg es in die Glas, und ſetz es auf eine warme Aſche, und laß es ſchön glaſiren, nachdem leg es auf die Schüſſel, thu in die Glas ein wenig Coulis mit ein klein wenig Bouillon, und den Saft von einer Lemoni, ſetz es auf das Feuer und laß es aufkochen, nach dieſem paſſire dieſe Sauce durch ein Haarſieb an das Fricando, und ſervire es zur Tafel.

Un Fricandeau a l'oſeille.

Ein Fricando mit Sauerampfer.

Dieſes Fricando wird gemacht, wie vorher ſchon gemeldt. Die Sauce: Nimm eine ſtarke Handvoll Sauerampfer, nachdem er ſauber geputzt und gewaſchen, thu ihn in einen Kaſtrol mit friſchen Butter und einen ganzen Zwiebel, paſſire ihn auf

dem

dem Feuer, und ſtaube ein wenig feines Mehl daran, mit einem Löffel Bouillon aufgefüllt und kochen laſſen, bis es zu einer Sauce wird; wenn es Zeit iſt zu ſerviren, muß die Sauce legirt werden, auf die Schüſſel gegeben, das glaſirte Fricando darauf gelegt, und zur Tafel ſervirt werden.

Une aux Epinards.

Eines von Spinad.

Dieſes wird auch gemacht auf die nämliche Manier, nur anſtatt einer Sauce giebt man einen Spinad darunter, welcher gemacht wird, gleich als wollte man ihn auf Italiäniſch oder Deutſch machen.

Une aux petits Oignons.

Eines mit kleinen Zwiebeln.

Dieſe Zwiebel müſſen ſchön weiß in einer Bräs gekocht werden, hernach wenn das Fricando glaſirt iſt, lege es auf die Schüſſel, und gieß einen Löffelvoll Coulis an die übrige Glas, laß es aufkochen, und paſſire es durch, thu nachdem die kleinen Zwiebeln auf eine Serviette oder Sieb, daß keine Fette dabey bleibt, lege ſie in die Sauce, drücke den Saft von einer Lemoni daran, und thu ſie zu dem Fricando ſerviren.

Une aux groſſes Oignons.

Eines mit großen Zwiebeln.

Dieſe Zwiebel nennet man die weißen ſpaniſchen Zwiebeln, dieſe werden blanchirt, und hernach

nach in eine weiße Bräs eingericht, und recht lind kochen laſſen; wenn es Zeit zu ſerviren iſt, ſo thu ſie aus der Bräs auf eine Serviette, lege das Fricando in die Mitte von der Schüſſel, und die Zwiebel halb herum gelegt, zu der übrigen Glace nimm ein wenig Coulis und Lemoniſaft, laß aufkochen, und gieß die Sauce an das Fricando.

Une a la Chicorée.

Eines mit Antivi-Salat.

Dieſer Salat wird blanchirt, hernach mit dem Meſſer nur grob durchgeſchnitten, nachdem thu in einen Kaſtrol fein geſchnittene Zwiebel im Butter paſſiren, thu einen Schnitz Schunken dazu, hernach den Antivi, und dünſten laſſen, gieß nach dieſem ein paar Löffel Coulis daran, und laß kochen, bis er recht lind wird; iſt es Zeit zu ſerviren, thu es mit 3 Eyerdottern legiren, den Schunken davon, gieß es auf die Schüſſel, und lege das glaſirte Fricando darauf, und zur Tafel ſervirt.

Un Fricandeau a la Bechamelle.

Eines mit Beſchamell.

Dieſes wird nicht geſpickt, ſondern nur in einer guten Bräs gekocht, hernach ſchneide es voneinander, die untere Seite laß dicker, thu ſie ausſchneiden als wie ein Loch, und gieb ein Beſchamell von Kalbfleiſch oder Geflügel darein, decke es mit der andern Hälfte wiederum zu, und thu es ſchön glaſiren, die Sauce mache von der nämlichen Glace dazu, du kannſt das Fricando auch ſpicken, und auf die nämliche Manier zurichten.

Un

Un Fricandeau a la bourgeoiſe.

Eines auf bürgerlich.

Dieſes Fricando wird mit groben Speck und Schunken durchzogen, hernach thu eine Speckbarten in einen Kaſtrol und das Fricando dazu, einen ganzen Zwiebel, ein Lorberblat, ein wenig weißen Wein, ein wenig Pfeffer und Salz, deck es zu, und ſetz es auf eine ſtarke Glut, laß langſam dünſten, wend es zum öftern um, und laß es ſolang gehen, bis es eine recht ſchöne gelbe Farbe bekommt, aber es muß allezeit im Saft gehalten werden, denn es kommt keine andere Sauce dazu, als was es ſelbſt giebt, nur zu Zeiten gieß ein wenig Bouillon oder Jus daran; wenn es ſervirt wird, thu die Fette davon, und die wenige Sauce daran paſſirt.

Un Fricandeau aux fines herbes.

Eines mit feinen Kräutern.

Dieſes Fricando wird auch durchſpicket mit groſſen Speck und Schunken, hernach leg es in eine Schüſſel, thu es ein wenig ſalzen und pfeffern, thu feine Kräuter dazu, ein Lorberblat, und das Mark von einer Lemoni, gieß ein Provenceröl daran, hernach nimm ein paar Bogen Papier, lege eine Speckbarten darauf, gieb das Fricando darauf, bedeck es mit Speck, gieb alles dazu, thu es gut mit Bindfaden einbinden, beſtreiche hernach das Papier mit Oel, und leg es auf den Roſt, ſetz es auf die heiße Aſche, und laß ſtät gehen, bis es recht mürb wird, es kann auch mit ſammt

dem

dem Papier in den Ofen gethan werden, in einen Kaſtrol drücken, der Ofen muß aber nicht heiß ſeyn, es iſt eine Hachée = Sauce von Schambi= nion gut dazu.

Une a la Moſaïque.

Eines eingelegt mit Triffel.

Dieſes Fricando wird nicht geſpickt, ſondern es müſſen etliche Triffel geſchnitten werden auf eine Façon, wie auch etwas rohen Schunken und Ka= paunenbruſt, hernach ſchneide mit dem Meſſer ein kleines Glied dick eine Reihe, und ſtecke die Triffel hinein, daß die Hälfte herausſchauet, nachdem wieder eine andere Lege, bis das Fricando voll iſt, nachdem richte es auf die nämliche Manier, wie es ſchon vorher gemeldt und angegeben iſt; die Sauce kann nach Belieben gemacht werden, die beßte aber iſt von kleinen Schambinion, die Quar= rés, oder Carmenadſtücke auf deutſch genennet, werden auch auf die nämliche Manier gemacht, gleichwie die Fricando, die Kalbsbrüſte können auch auf dieſe Façon gemacht werden, gleichwie die Fricando, es iſt nur, daß man changiren kann.

Une poitrine de Veau au blanc.

Eine Kalbsbruſt weiß.

Es muß eine weiße ſchöne Bruſt ſeyn, dieſe wird blanchirt, hernach ſchön bannirt und in eine weiße Bräs eingerichtet, und auf einem ſtäten Feuer lind werden laſſen, die Sauce dazu mache weiß, wie ſchon gemeldet iſt; wenn du ſerviреſt, laß die Sauce aufkochen, thu einen blanchirten

Bertram hinein, und thu die Sauce legiren, drücke den Saft von einer Lemoni dazu, gieß ſie über die Bruſt, und ſervire ſie zur Tafel.

Une aux Ecreviſſes.

Eine Kalbsbruſt mit Krebſen.

Die Bruſt wird gemacht, wie vorher gemeldet iſt, nur anſtatt daß die Sauce weiß gemacht wird, ſo muß dieſe mit Krebsbutter roth gemacht, mit etlichen Schweifen oben garnirt, und mit 6 ausgelösten Krebſen herum garnirt werden.

Un Rolad de Veau.

Eine Rolade von Kalbfleiſch.

Man nimmt das Fricando vom Schlegel, thut es nach und nach recht ausklopfen, bis es lang genug wird, hernach thu es mit ordinari Faſch beſtreichen und zuſammenrollen, gieb einen gleichen Form, richte es ein in einen Kaſtrol mit Speck, und laß auf einem kleinen Feuer ſtät gehen, zu dieſen mache eine engliſche Hachée-Sauce, wie wir ſchon gemeldet haben, willſt du ſie glaſiren, ſo ſteht es in deinem Belieben.

Une Grenade de Veau a la Danger.

Einen Granat von Kalbfleiſch.

Schneide aus dem Fricando kleine Rolade ſchön gleich, die Hälfte aber nur aus dem andern halben Theil, ſchneide Filé auch ſchön gleich in der Dicke, thu hernach alles einmarginiren mit feinen Kräutern, Lemoni und Provenceröl, wenn es ein paar

Stun-

Stunden marginirt hat, beſtreiche die Rolade mit Faſch, und mache ſie ſchön gleich, thu auch in die Schüſſel, wo du zu ſerviren haſt, eine Portion Faſch, mache in der Mitte den Faſch eine Fauſt dick, hoch und ſchön gleich, nachdem beſtreiche den Faſch mit Eyerklar, und lege die Rolade rings- herum, die mittlere Höhe von dem Faſch, thu mit der Filé beziehen, und ſo genau zuſammen, daß man vom Faſch nichts ſieht, hernach, wenn du willſt, ſo kann es garnirt werden mit Triffel und Krebsſchweif, auch Ochſenzungen zwiſchen die Filé und Rolad, hernach bedeck es mit Speck- barten und Papier, ſetz es in den Ofen, der nicht gar heiß iſt, und laß ſtät fertig werden; iſt es Zeit zu ſerviren, thu den Speck und Fette wohl da- von, und gieb eine ſchöne und gute Coulis dar- über, alsdenn thu es zur Tafel ſerviren. Es kann auch in die Mitte von Faſch ein Beſchamell gege- ben, und hernach mit der Filé bedeckt werden.

Une Grenade au filet de Veau.

Einen Grenad von Filé.

Nimm einen Kaſtrol, welches die Größe von der Schüſſel hat, wo es ſervirt wird, dieſes be- ſtreiche mit Butter, und belege es hernach mit Speck, nachdem nimm die Filé und belege das Kaſtrol ringsherum, daß man nichts von Speck ſieht, füll es hernach mit Faſch auf, in die Mitte kannſt du ein Beſchamelle geben, mit dem Faſch muß es aber zugemacht werden, und hernach mit Speck bedeckt, und im Ofen gar werden laſſen; wenn es Zeit iſt zu ſerviren, ſtürze es auf einem

Deckel um, daß die Fette davon kommt, thu es auf die Schüſſel, und glaſire ſie mit einem Pinſel, gieb auch eine piquante Coulis=Sauce darunter, und ſervire ſie.

Une Grenade de Veau a l'Allemande.

Einen Grenad auf deutſch.

Mache etliche kleine Fricando, thu ſie ſpicken und eine Façon geben nach deinem Belieben, und den Form wie er gemacht wird, dieſe müſſen in der Bräs ſchon gekocht ſeyn, wie auch etwas grünes Gemüs und Wurzeln, hernach thu in das Geſchirr, wo du ihn dreſſiren willſt, eine Glace, richte die Fricando hinein in der Ordnung, und das Gemüs auch, füll es hernach auf mit Faſch, bedecke es mit Papier, und ſtell es in den Ofen, der nicht zu heiß iſt; wenn du ihn ſerviereſt, ſo ſtürz ihn auf die Schüſſel, und gieb ein wenig Coulis-Sauce darüber.

Une de Tête de Veau a l'Angloiſe.

Einen Kalbskopf auf Engliſch.

Es muß ein ſchöner und weißer Kopf ſeyn ohne Haut, die Zunge wird erſtens ausgelöst, und der Kopf in der Mitte voneinander getheilt, das Hirn wird herausgenommen und in ein friſches Waſſer gethan, der Kopf und die Zunge, wenn ſie ſauber gewaſchen ſind, werden blanchirt, und hernach im Fleiſchkeſſel, oder auch allein, mit Wurzeln geſotten, bis er lind iſt, aber nicht zu ſtark, die Hälfte von der Zunge und die Hälfte vom Kopf wird ausgelöst und in eine kleine Filé geſchnitten, thu ein wenig

nig Scharlotten fein ſchneiden, wie auch Thymian, thu in einen Kaſtrol ein wenig friſchen Butter mit der Scharlotten, thu ſie paſſiren, und thu einen Löffel feines Mehl dazu, füll es nachdem mit Bouillon auf und einem halben Gläslein weißen Wein, laß die Sauce einkochen, nachmals thu den Thymian dazu, und die Filé von Kalbskopf, auch ein wenig fein geſchnittenen Peterſill, laß ſtehen bis es Zeit iſt zu ſerviren; die andere Hälfte vom Kopf und die Zunge muß mit geriebener Semmel, Pfeffer und Salz bannirt und auf den Roſt gelegt werden; das Hirn, wenn es abgehäutelt iſt, muß geſotten, und die Hälfte in die Schalen vom Kopf gethan werden, mit feinen Kräutern, Pfeffer und Salz, die andere Hälfte wird in kleine Stücklein geſchnitten und ausgebachen in einen Wein- oder weißen Bierteig; wenn es ſervirt wird, muß das Ragout mit Eyerdottern legirt werden, und den Saft von einer halben Lemoni daran drücken und anrichten, auf dieſes Ragout wird gelegt der halbe Kopf grillirt und das Hirn in der Schalen, das gebachene Hirn herum, und auf den grillirten Kopf und Hirn Lemoniſaft gedrückt und zur Tafel ſervirt.

Une de Tête de Veau a l'Allemande.

Einen Kalbskopf auf deutſche Manier.

Der Kopf muß ohne Haut ſeyn und zertheilt geſotten, wie vorher ſchon gemeldt, hernach mit Pfeffer und Salz und mit geriebenen Brod garnirt, und das Hirn davon; wenn es geſotten hat, einge-

eingericht in die Hirnſchalen von Kopf mit feinen Kräutern und auch bannirt; wenn es Zeit iſt zu ſerviren, muß er ſchön grillirt werden, ſchneide eine halbe Semmel klein viereckicht, und bach es im Butter ſchön gelb aus, thu ein wenig Jus in einen Kaſtrol mit ein wenig Eſſig und feinen Kräutern, laß aufkochen, hernach gieß es auf die Schüſſel, und richte den grillirten Kopf ſauber darauf, mache extra in einen Kaſtrol ein wenig Eſſig heiß, thu das gebachene Brod hinein, und gieß es über den Kopf, alsdenn ſervire ihn zur Tafel.

Une de Tête de Veau a la Holandoiſe.

Einen Kalbskopf auf Holländiſch.

Dieſer Kopf muß mit der Haut und ſchön weiß ſeyn, die Zunge wird herausgenommen, die zwey Kinnbacken herausgebrochen, hernach in ein Blanquet eingerichtet, daß er ſchön weiß bleibt; wenn er lind geſotten iſt und du ſerviren willſt, nimm den Kopf heraus auf eine ſaubere Serviette, daß die Fette und Suppe wohl davon kommt, zu der Sauce nimm ein gutes friſches Stück Butter in einen Kaſtrol mit 3 Eyerdottern, ein wenig feines Mehl, auch ein wenig Bertrameſſig und einen Löffelvoll gute Bouillon, rühre die Sauce auf dem Feuer wohl ab, drücke den Saft von einer Lemoni hinein, thu etwas blanchirten Peterſill dazu, richte den Kopf auf die Schüſſel und gieb die Sauce darüber, ſervire ihn ſodenn zur Tafel, du kannſt auch etwas wenig fein gewürfelte ausgebachene Semmel darauf ſtreuen.

Une de Tête de Veau au Vin de Champagne.

Einen Kalbskopf mit Champagner Wein.

Dieſer Kopf muß mit ſammt der Haut ſeyn, die Zunge wird ausgelöst, und die Kinnbeiner herausgenommen, hernach blanchirt und in ein Geſchirr gethan, welches nicht zu groß und auch nicht zu klein iſt, hernach thu daran etwas Wurzeln und ein paar ganze Zwiebeln, ein Lorberblat, ein wenig ganzen Pfeffer, Muſcatblüth und etliche Nägelein, gieß eins Bouteille Champagner Wein daran, und den Reſt gute Bouillon auch, thu dazu etliche Schnitze Schunken, und bedecke den Kopf mit ein paar Speckbarten, ſetz ihn auf ein kleines Feuer, und laß ihn ſtät ſieden, bis er lind wird; wenn es Zeit iſt zu ſerviren, nimm den Kopf heraus auf die Schüſſel, gieb von der nämlichen Sauce in einen Kaſtrol, daß ſie aber nicht fett iſt, miſche ein Stücklein Butter in ein wenig feines Mehl, und thu es in die Sauce, laß ſie aufkochen, drücke den Saft von einer Lemoni daran, und gieß es über den Kopf, ſervire ſodenn zur Tafel.

Un Fricandeau de Mouton piqué & glacé.

Ein Fricando von Schaffleiſch.

Dieſes Fricando wird auf die nämliche Manier, gleichwie die von Kalbfleiſch gemacht, auf alle Manieren, wie auch die Quarré oder Carmenadſtücke, wie auch ein Rolad von einer Schulter; die Lamms: und Kützſchlegel iſt wiederum das nämli:

nämliche, nur iſt im Kochen zu beobachten, daß das leztere ein Fleiſch, welches jung und delicater iſt.

Un Quarré de Cochon a la broche a la Sauce Robert.

Ein Schweinernes Quarré mit einer Senftſauce.

Dieſes Quarré kann mit der Haut ſervirt werden und auch ohne Haut, mit der Haut wird es Meſſerſpiz tief eingeſchnitten, viereckicht einen Würfel groß, thu dazwiſchen Pfeffer und Salz und ein Lorberblat, iſt es aber ohne Haut, ſo thu etwas Eſſig in einen Kaſtrol mit Zwiebel und Kräuter, Pfeffer und Salz und ein Lorberblat, laß aufſieden, und gieß es über das Quarré, und laß etliche Stunden marginiren, wenn es Zeit iſt, an Spieß geſteckt und ſchön braten laſſen, mit dem Eſſig und Butter begoſſen, das andere aber muß nur mit Butter begoſſen werden, damit die Haut hart und croquant wird, zu der Sauce werden 4 große Zwiebel in Filé geſchnitten, hernach im ſiedenden Waſſer blanchirt, und trockner in einen Kaſtrol gethan mit Butter, und gelb werden laſſen, thu nach dieſem ein Löffelein Mehl dazu, und füll es mit Bouillon auf und ein wenig Eſſig, laß wohl verkochen; iſt es nun Zeit zu ſerviren, ſo thu ein paar Eßlöffelvoll Senf daran, richte die Sauce auf die Schüſſel, und lege das Quarré darauf, eines oder das andere, die Sauce iſt gleich; man kann auch zu der Sauce einen Lemoniſaft, oder auch ein wenig Bertrameſſig geben.

De Cotelettes de Cochon a la même ſauce.

Schweinscarmenade in der nämlichen Sauce.

Die Carmenade werden ſchön rund ausgemacht, wie ſichs gehört, ſie müſſen aber von einem fetten Schwein ſeyn, ſonſten ſind ſie hart, dieſe thu auf eine Schüſſel mit Pfeffer und Salz, etliche Lorberblätter, feine Kräuter und das Mark von einer Lemoni, gieß Provenceröl daran, und laß ſie etliche Stunden marginiren; iſt es Zeit zu ſerviren, lege ſie auf den Roſt und laß ſie ſchön grilliren, gieb die nämliche Sauce Robert dazu, man kann ſie auch nur mit Lemoniſaft und der Jus, was ſie ſelbſt geben, ſerviren.

Une de gros filets de Cerf aux fines herbes.

Filé von Hirſch mit feinen Kräutern.

Dieſe Filé müſſen aus dem Schlegel von der innern Seite genommen werden, man kann auch die innern Lungenfilé dazu nehmen, und machen als wie das Fricando von Kalbfleiſch mit feinen Kräutern.

Filets de Cerf aux Genevres.

Filé mit Cronawethbeer.

Dieſes Filé kann genommen werden von der äußern oder innern Seite, dieſes wird durchſpickt mit groben Speck und hernach in einen Kaſtrol eingericht mit Speck, Kräutern und Wurzeln, einem Glas Wein, ein wenig Gewürz und Salz, laß es hernach ſtät dünſten, mache einen Löffel Mehl

gelb

gelb in Butter, thu es daran und füll es mit Jus auf, laß es wohl lind werden, hernach thu es in einen andern Kaſtrol, thu die Sauce abſchöpfen, daß die Fette davon kömmt, paſſire ſie durch ein Sieb, und thu ganze Cronawethbeer dazu, wie auch den Saft von einer Lemoni, laß aufkochen, und ſervire ſie.

Eine Bruſt von Hirſchen wird auf die nämliche Manier zugerichtet, aber nicht ganz, ſondern in Stücken, man kann auch ein Filé von Hirſch ſpicken wie ein Fricando, und in eine Bräs einrichten, hernach glaſiren, und mit einer Zwiebelſauce geben; auch kann es eingericht werden mit Kalbfleiſch ganz kurz, daß es eine Glace giebt, und hernach einen Löffelvoll Coulis dazu nehmen, mit einem Lemoniſaft, und die nämliche Sauce ſerviren. Von Reh wird es auf die nämliche Manier gemacht. Die Gems wird auch auf dieſe Art tractirt.

Une de cuiſſes de Lièvre a la Perrigord.

Schlegel von Haſen mit Triffel.

Dieſe Schlegel werden mit groben Speck durchzogen, der Speck aber muß mit Gewürz und feinen Kräutern gemiſchet ſeyn, hernach in einen Kaſtrol eingericht mit Speck und Schunken, etwas Kalbfleiſch, etliche ganze Triffel, ein halbes Lorberblat, Pfeffer und Salz, ein Glas Burgunder Wein, und alſo dünſten laſſen, es muß aber zum öftern umgewendet werden, auf die Letzte thu ſoviel Coulis dazu, als es Sauce vonnöthen hat,

nachdem die Fette davon, und die Sauce in einen andern Kaſtrol paſſirt, die Schlegelein dazu gethan, wie auch den Saft von einer Lemoni, und die Triffel dabey müſſen ganz bleiben, hernach ſauber angericht, und mit ausgebachener Semmel garnirt, alsdenn zur Tafel ſervirt; man kann auch die Schlegelein ſauber ſpicken, und in eine kleine Bräs richten, nachdem glaſiren, und mit einer kleinen Zwiebelſauce geben.

Une de cuiſſes de Lièvre a l'Italienne.

Schlegelein von Haſen auf Italiäniſch.

Die Schlegelein müſſen mit groben Speck durchſpicket werden, hernach nimmt man ein Stücklein guten Speck in einen Mörſer, thut dazu ein wenig Baſilicum und Thymian, ein paar Scharlotten, ein wenig Rockenbol, und einen friſchen Triffel, wenn man einen hat, ſtoß dieſes alles zuſammen, nachdem thu es in einen Kaſtrol, die Schlegelein dazu, ein wenig Pfeffer und Salz, ein Glas rothen Wein, ſetz es auf eine Glut und laß ſtät dünſten, wenn ſie lind ſind, thu die Schlegelein in einen andern Kaſtrol, thu die Fette von der Sauce, und paſſire die Sauce an die Schlegelein; iſt die Sauce zu wenig, thu ein klein wenig Jus oder Bouillon dazu, den Saft von einer bittern Pomeranze, und ſervire zur Tafel mit ganz wenig Sauce.

D'une autre maniere.

Auf eine andere Manier.

Die Schlegel werden mit groben Speck durchſpickt, hernach thu ſie in einen Kaſtrol mit feinen Kräutern, Provenceröl, einem Glas rothen Wein, ein Lorberblat, Pfeffer und Salz, ein paar Schnitze Schunken oder Cervelatwürſte, decke ſie zu, und laß ſie auf einer kleinen Glut ſtät gehen, und zum öftern umwenden, bis ſie recht lind werden; ſollten ſie zu trocken einkochen, ſo mußt du ein wenig Jus daran thun, und allezeit im Saft behalten; iſt es Zeit zu ſerviren, mußt du die Fette davon nehmen, und an die Sauce einen bittern Pomeranzenſaft drücken, alsdenn aber zur Tafel ſerviren.

Wieder auf eine andere Manier auf Italiäniſch.

Thu die Schlegelein in einen Kaſtrol mit ein wenig Speck und Kräutern, aber ganz, ein wenig Rochenbol, ein Lorberblat, ein wenig ganz Gewürz, ein Glas rothen Wein, ſetz auf eine Glut, und laß ſtät gehen, hernach mache einen Löffel Mehl gelb in Butter, thu es dazu, füll es mit Jus auf, und laß kochen bis ſie lind ſind, thu nach dieſem die Schlegelein in einen ſaubern Kaſtrol, ſchöpfe die Fette von der Sauce wohl ab, und paſſire ſie an die Schlegelein, blanchire nachdem Cibeben und Piſtazi, löſe die Körner von den Cibeben heraus, die Piſtazi thu abſchälen und in Filé ſchneiden, und thu ſie in die Sauce, auch ein wenig Citronat in Filé geſchnitten, und ein

 wenig

wenig weißen Zucker auch dazu, hernach laß es aufkochen, thu ein wenig Eſſig und Lemoniſaft dazu, und ſervire ſie zur Tafel.

Une de cuiſſes de Lièvre a la bonne femme.

Haſenſchlegelein mit eigener Sauce von Coulis.

Thu in einen Kaſtrol Kalbfleiſch fein geſchnitten, wie auch etwas Schunken, etwas Wurzeln und Kräuter, ein Lorberblat, ein wenig ganz Gewürz, und ein wenig Speck, lege die Schlegelein darein mit einem ganzen Zwiebel, ſetze ſie auf eine Glut, und laß ſie dünſten, hernach gieß ein Glas rothen Wein dazu, bache etliche Schnitten Semmel in Butter gelb, und thu ſie auch dazu, füll es auf mit Jus, und laß ſie kochen, bis ſie lind ſind, thu ſie nachdem in einen andern Kaſtrol, ſchöpfe die Fette wohl davon ab, und paſſire die Sauce nach dieſem durch ein Haartuch, gieb die Sauce zu den Schlegelein, laß ſie hernach aufkochen, drücke den Saft von einer Lemoni, und eine Meſſerſpitzen Zucker dazu, und thu es ſerviren.

Une de Lapins aux fines herbes.

Wilde Künighaſen mit feinen Kräutern.

Dieſe werden zugerichtet auf die námliche Manier, gleichwie dis Wildhaſen, welche ich zu machen ſchon erkläret habe.

Une

Une de Canards ſauvages a la Bruſſelles.

Eine Wildente auf Brüßler Manier.

Nachdem die Ente ſauber flammirt und gepuzt iſt, thu die Leber davon nehmen auf ein Schneidbrett mit einem Stücklein guten Speck, feinen Kräutern und Scharlotten, einem friſchen Triffel und etliche Schambinion, dieſes alles fein geſchnitten, hernach Pfeffer und Salz, 3 Eyerdotter und ein wenig geriebener Semmel, von einer halben Lemoni den Saft, wohl gemiſcht und in die Ente faſchirt, hernach dreſſirt, und in einen Kaſtrol eine Speckbarten mit ein paar Schnitz Rindfleiſch, einen ganzen Zwiebel und ein Lorberblat hineingethan, auf eine Glut geſetzt, und anziehen laſſen, gleichwie eine Jus, die Ente muß aber zum öftern umgewendet werden, auf die Letzte aber thu eine Coulis dazu, ſoviel du zu einer Sauce nöthig haſt, und ein wenig weißen Wein, laß kochen bis die Ente recht lind iſt, nachdem thu die Ente in einen ſaubern Kaſtrol, thu die Fette von der Sauce abſchöpfen, und paſſire ſie an die Ente; iſt es Zeit zu ſerviren, thu ein wenig blanchirten Pimpernell an die Sauce, den Saft von einer Lemoni, und ſervire zur Tafel.

Un Canard a la broche ſauce aux Oranges.

Eine Wildente mit Pomeranzenſauce.

Nachdem die Ente flammirt und geputzt iſt, muß ſie ſauber dreſſirt und die Füße eingeſteckt wer-

werden, hernach gepfeffert und geſalzen, ſchneide nach dieſem von zwey bittern Pomeranzen fein die Schalen ab in ein friſches Waſſer, thu ſie nachmals blanchiren, und in einen Kaſtrol mit Coulis und gut piquant gemacht mit dem Saft von der Pomeranzen, die Ente, nachdem ſie gut ausgebraten iſt, auf die Schüſſel gericht, und die Sauce darüber gegeben, auch kannſt du die Ente in einer Bräs von Fleiſch einrichten, und darinnen dünſten laſſen, auf die letzte eine Coulis daran gießen mit ein wenig weißen Wein, und hernach die nämliche Sauce bedienen, die Pomeranzen auch dazu thun, gleichwie bey den Enten.

Un Canard a la broche piqué.

Eine geſpickte Wildente am Spieß.

Nachdem die Ente ſauber flammirt und geputzt iſt, ſo thu ſie ſchön dreſſiren mit den 2 Füßen eingeſteckt, hernach thu auf der Bruſt die Haut fein abhäuteln, formirt wie ein Herz, thu ſie nachdem ſpicken, mache ein Margenad in einen Kaſtrol, thu etwas guten Eſſig mit Kräutern, ein Lorberblat und Zwiebel, Scharlotten, etwas Provenceröl, Pfeffer und Salz dazu, laß es aufſieden und gieß es über die Ente; eine Stunde vor dem Anrichten thu ſie zum Feuer legen, mache noch etwas friſchen Butter zu dieſem Margenad, begieſſe die Ente damit, und laß ſie ſchön braten, daß ſie eine ſchöne Farbe bekommen. Die Sauce dazu: Nimm die Leber von der Ente mit 2 Sardellen, thu es fein hacken, paſſire es durch ein Haarſieb, in einen Kaſtrol, thu ein wenig friſchen Butter

dazu,

dazu, rühre es mit guter Coulis ab, thu ein wenig Bertrameſſig dazu, den Saft von einer halben Lemoni, rühre die Sauce auf dem Feuer wohl ab, gieb ſie auf die Schüſſel, die Ente darauf, und ſervire ſie zur Tafel. Die zahmen Enten können auch auf dieſe Art gemacht werden, ſo haben ſie den Guſto von einer Wildente.

Un Canard a l'Eſpagnole.

Eine Wildente auf Spaniſch.

Die Ente, nachdem ſie ſauber geputzt und ausgenommen, wird ſauber dreſſirt, und mit groben Speck durchzogen, thu hernach in einen Kaſtrol mit ſammt der Ente eine Speckbarten, ein Stücklein Kalbfleiſch fein geſchnitten, und etwas Schunken, Wurzeln, Kräuter und Zwiebeln, ſetz ſie auf eine Glut und laß ſie dünſten, hernach mache einen Löffel Mehl gelb mit ein wenig Zucker, groß wie eine Nuß, thu es nachdem zu der Ente mit einem Glas rothen Wein und etwas Jus, laß ſie kochen, bis die Ente lind wird, thu nachmal die Ente hinein in einen saubern Kaſtrol, ſchöpfe die Fette von der Sauce ab, paſſire ſie durch ein Haarſieb an die Ente, drücke den Saft von einer Lemoni daran, laß ſie aufkochen, und ſervire zur Tafel.

Un Canard deſauſſé.

Eine Ente ausgelöst.

Nachdem die Ente ſauber geputzt, aber nicht ausgenommen iſt, thu ſie auslöſen, daß ſie kein Loch bekommt, mache hernach einen Faſch, nimm die

die Leber dazu, thu ſie nachdem faſchiren und ſauber mit dem Faden zunähen, und in eine kurze Bräs einrichten, nimm die Beiner davon in einen Kaſtrol mit einem Stücklein Rindfleiſch, einem Schnitz Schunken, Wurzeln und Kräuter, Zwiebel und ein Lorberblat, ſetz ſie auf das Feuer und laß ein wenig dünſten, gieß nach dieſem ein halb Glas Burgunder Wein daran, auch ein wenig Jus oder Bouillon, und laß ſtät ſieden, ſo lang, daß zu einer Sauce bleibet, paſſire ſie hernach durch ein Sieb, daß die Fette wohl davon kommt, drücke den Saft von einer Lemoni dazu, thu nachmals mit Eyerklar die Sauce klar machen, thu ſodann ein wenig blanchirten Bertram, oder auch etliche ſchöne grüne Oliven in die Sauce, ſervire ſie auf die Schüſſel, die Ente thu glaſiren und darauf legen, ſie kann auch ohne Glaſiren ſervirt werden, und man kann auch eine andere Sauce dazu machen, du kannſt auch die Ente deſauſſiren ohne zu faſchiren, mit feinen Kräutern einrichten, gleichwie ſchon gemeldet iſt; andere Speiſen auf dieſe Manier zu machen, was die kleinen Enten ſind, werden auch auf dieſe nämliche Art zubereitet, es mag von einer jeden Sorte oder Gattung ſeyn.

Une de Perdraux a la broche a la ſauce d'Oranges.

Rebhühner am Spieß mit Pomeranzenſauce.

Die Rebhühner können gerichtet werden auf die nämliche Manier, wie ſchon gemeldet iſt, eine Wildente zu machen.

Une

Une de Perdraux a la broche aux fines herbes a l'Angloiſe.

Rebhühner am Spieß auf Engliſch.

Wenn die Rebhühner im Saft gebraten ſind, thu ſie gleich auf die Schüſſel, wo du zu ſerviren haſt, ſchneide mit dem Meſſer in die Bruſt, als wenn du wollteſt Filé herausſchneiden, ſie müſſen aber ganz beyſammen bleiben, mahle einen recht guten friſchen Butter mit feinen Kräutern, und thu ihn in die Bruſt alſo warmer hinein, drücke den Saft von einer Lemoni darüber, gieb ein klein wenig Jus auf die Schüſſel, und ſervire ſie recht heiß zur Tafel.

Une de Perdraux a la broche aux ſauces gratins.

Rebhühner mit einer Leberſauce.

Die Rebhühner werden mit feinen Kräutern, Pfeffer und Salz beſtreuet, hernach ſchön im Saft gebraten, nimm die Leber davon mit ein wenig geriebenen guten Speck, feinen Kräutern, ein wenig geriebener Semmel, ein Eyerdotter, ein wenig Pfeffer und Salz, thu alles recht fein ſchneiden, drücke den Saft von einer halben Lemoni dazu, thu es nach dieſem auf die Schüſſel, wo du es zu ſerviren haſt, ſtreiche es aus, ſetz es auf eine Glut und laß anziehen, leg die Rebhühner darauf, und gieb ein wenig piquante Coulis-Sauce dazu, alsdenn ſervire zur Tafel.

Une de Perdraux a la broche ſauce verd.

Rebhühner am Spieß mit grüner Sauce.

Die Rebhühner müſſen im Saft gebraten werden, zu der Sauce nimm Peterſill, Schnittling, Bertram, ein wenig Körbelkraut, Scharlotten, ein klein wenig von Rockenbol, ein wenig Lemonischalen, dieſes alles ſchneide recht fein, thu es hernach in einen Kaſtrol mit ein wenig Bouillon und ein wenig Bertrameſſig, laß es warm werden, gieß die Sauce auf die Schüſſel, lege die Rebhühner darauf, drücke den Saft von einer halben Lemoni darüber, ſervire ſie zur Tafel. Man kann auch noch viele Saucen zu den Rebhühnern am Spieß gebraten, geben, gleichwie die mit Oliven, Sardellen, und Triffel, wie auch Schambinion, und mehrere, das kommt nur auf die Jahrszeit an, was man haben kann und bekommt.

Une de Perdraux au gril.

Rebhühner auf dem Roſt.

Dieſe werden gericht, gleichwie die Tauben, auf die nämliche Manier, nur daß ſie anders müſſen geſchnitten werden, allein der Rucken wird voneinander geſchnitten, die Bruſt bleibt ganzer, nur das Bruſtbein muß ausgelöst und breit geklopft werden.

De Perdraux a l'Eſpagnole.

Rebhühner auf Spaniſch.

Dieſe Hühner werden auf die nämliche Manier

nier gemacht, gleichwie die Wildenten auf ſpaniſch.

Un de Perdraux glacés.

Rebhühner glaſirt.

Die Rebhühner kannſt du nach Belieben dreſſiren, hernach in eine Brás einrichten, und auf einer kleinen Glut ſtát gehen laſſen, bis ſie mürb ſind, nachdem thu ſie in die Glace legen und ſchön glaſiren, du kannſt eine Triffelſauce dazu geben, oder auch eine Olivenſauce, wie auch Bertramſauce.

Un de Perdraux au Vien de Bourgogne.

Rebhühner mit Triffel.

Nachdem die Rebhühner ſauber geputzt und dreſſirt ſind, thu in einen Kaſtrol mit ein paar Speckbarten und etliche Schnitz Schunken ein Dutzend Triffel ſauber geſchält, auch ein Lorberblat dazu, ein Glas Burgunder Wein, ſetz ſie auf eine Glut und laß ſie ſtát gehen, thu zu Zeiten ein wenig Bouillon daran gießen, wenn ſie lind ſind, thu ſie in einen andern Kaſtrol, ſchöpfe die Fette von der Sauce ab, und thu ſie durch ein Haartuch paſſiren, nimm ein kleines Stücklein friſchen Butter, miſche ein wenig feines Mehl darein, drücke den Saft von einer Lemoni dazu, ſetz ſie auf das Feuer, thu den Kaſtrol ſchütteln bis es aufkochet, hernach thu ſie auf eine Schüſſel rangiren, mit ausgebachener Semmel garniren, und zur Tafel ſerviren.

Un de Perdraux en ſurpriſe.

Rebhühner in einer papiernen Kapſel.

Thu die Hühner dreſſiren und zurichten, gleichwie für eine warme Paſtete, mache hernach einen Faſch von Kalbfleiſch, thu die Leber roher auch dazu, etwas Triffel und Schambinion, wenn der Faſch fertig iſt, mache von Papier einen Kaſten, gleichwie eine aufgeſetzte Paſtete, den Form kannſt du nach der Schüſſel richten, mit einem Waſſerteig mußt du es machen, nachdem richte die Rebhühner ein, als wie eine Paſtete, mache einen Deckel von Papier darauf, beſtreiche den ganzen Kaſten mit Eyern, und beſtreue ihn mit geriebenen Parmeſankäs und geriebener Semmel, beſtreiche eine Tortenpfanne mit Butter, ſetze den Kaſten drauf, und laß es hernach im Ofen bachen, gleichwie eine Paſtete; iſt es Zeit zu ſerviren, ſchneide den Deckel nur auf einer Seite auf, thu den Speck davon wie auch die Fette, gieb eine piquante Sauce darüber, und ſervire ſie zur Tafel; du kannſt ſie auch mit Triffel auf die nämliche Manier machen; auch die Perlhühner und Haſelhühner, Faſanen können auf dieſe Art gemacht werden, als wie die Rebhühner, du kannſt ſie auch auslöſen, und auf vielerley Façon richten, glaſiren, ſpicken, dieſes kommt auf den Gedanken an, du kannſt auch die Rebhühner ganz laſſen, und mit einer Samoeſauce geben, oder auch die Bruſt auslöſen und mit einem Beſchamell geben, da müſſen ſie gebraten werden, und die Sauce von einem andern gemacht, zum Beſchamell muß es gerichtet

ſeyn,

ſeyn, ſobald es an den Spieß kommt, die Bruſt gleich davon genommen, und zu kleine Filé geſchnitten in das Beſchamell, und wiederum hineingericht, auch die großen und kleinen Schnepfen kannſt du auf die nämliche Manier richten, gleichwie die Rebhühner.

Un Chapon a la Marechalle.

Einen Kapaunen *a la Marechalle.*

Dieſer muß ein ſchöner und großer Kapaun ſeyn, auch fett, nachdem er flammirt und ſauber geputzt iſt, mußt du ihn ſchön dreſſiren und im Speck einbinden, hernach in einer Serviette, und in einen Keſſel thun, mit guter Bouillon anfüllen, zum Feuer thun und ſtät ſieden laſſen, bis er lind iſt; wenn du ihn ſerviereſt, richte ihn nett auf eine Schüſſel, und gieb eine Conſommé darunter mit ein wenig blanchirten Peterſill darinn.

Un Chapon a la Princeſſe.

Einen Kapaunen *a la Princeſſe.*

Nachdem er ſchön geputzt und dreſſirt iſt, richte ihn ein in eine weiße Bräs und laß ihn ſtät auf einer kleinen Glut gehen, bis er mürb iſt, hernach mache eine weiße Sauce mit Krebsſchweifen, Spargel und Maurachen, zu der Sauce gehört ſich ein Conſommé zu nehmen, richte den Kapaunen auf die Schüſſel ohne Fette, drücke den Saft von einer Lemoni in die Sauce, und ſervire ihn zur Tafel.

Un Chapon a la Sultanne.

Einen Kapaunen *a la Sultanne.*

Der Kapaun muß leicht flammirt, nachdem geputzt und in Obacht genommen werden, daß kein Loch hineingeriſſen wird, hernach mußt du die Haut abziehen bey der Bruſt herunter, hinten aber darfſt du ihn nicht aufſchneiden, denn ſie muß ganz herunter, nachdem nimm die Bruſt davon, und mache einen Knöpffaſch, thu die Haut mit faſchiren, nähe ihn oben zu und thu ihn in eine weiße Bräs, eine halbe Stunde vor dem Anrichten ſetz ihn auf eine Glut, und laß ihn gar werden; iſt es Zeit zu ſerviren, thu auf einer Serviette den Faden davon, leg ihn auf die Schüſſel und gieb ein Beſchamell darüber, oder auch ein Conſommé.

Un Chapon a la Tortue.

Einen Kapaunen auf Schildkroten Art.

Nachdem der Kapaun flammirt und geputzt iſt, thu ihn ſchön auslöſen und ein wenig faſchiren, der Kopf muß an der Haut bleiben, womit du den Schildkrotenkopf formiren mußt, von Triffeln machſt du die vier Patten, vom Steiß machſt du den Schweif, oben auf dem Rucken mußt du auch mit Triffeln die Façon von Schildkroten formiren, nimm hernach ein Papier, beſtreiche es mit Provenceröl, nimm eine Speckbarte, lege den Kopf darauf, bedecke ihn auch mit Lemoni und Speck, etwas Wurzeln und Kräuter, ein halbes

Lorberblat, etliche Schnitzen Schunken, und etliche Blätlein Zwiebel, hernach thu ihn in Papier einwickeln, mit Bindfaden binden, und auf den Roſt legen, auf eine warme Aſche ſtät gehen laſſen, zum öftern umwenden, bis er fertig wird, und nach dieſem eine klare Sauce dazu geben, welche piquant ſeyn muß.

Un Chapon aux Huitres.

Einen Kapaunen mit Auſtern.

Thu den Kapaunen ſauber putzen und dreſſiren, richte ihn hinein in eine Brås und laß ihn auf einer kleinen Glut langſam gehen, bis er mürb wird. Die Sauce: Thu die Auſtern aus der Schale nehmen in einen Kaſtrol, gieß hernach ein wenig weißen Wein daran, ſetz ſie auf das Feuer und laß ſie ein klein wenig anziehen, nachdem thu die Auſtern putzen, den Bart davon, thu ſie auf einen Teller, nimm nach dieſem in einen Kaſtrol friſchen Butter, ein wenig fein geriebene Semmel und ein Staubmehl, rühre es zuſammen, gieß daran den wenigen Wein von den Auſtern, einen Löffelvoll Bouillon, einen ganzen Zwiebel thu auch dazu, und rühre die Sauce nachmals auf dem Feuer ab, laß ſie wohl verkochen, thu ſie ſodann durch ein Haarſieb paſſiren, thu die Auſtern dazu und den Saft von einer Lemoni; iſt es Zeit zu ſerviren, thu den Kapaunen auf eine Serviette herausnehmen, daß die Fette wohl davon gehet, richte ihn auf die Schüſſel, mache die Sauce warm, aber nicht mehr kochen laſſen, und richte ſie über den Kapaunen; dieſen kannſt du auch an-

ſtatt der Brås am Spieß braten, nur ſchön einbinden, daß er weiß bleibet, du kannſt ihn auch mit einem Faſch faſchiren von Auſtern, die Sauce kann man auch von Coulis, anſtatt weiß, machen, nur die Sauce niemals kochen laſſen, daß die Auſtern nicht hart werden.

Un Chapon aux Moules.

Ein Kapaun mit Muſcheln.

Dieſer Kapaun wird auf die nåmliche Manier gemacht, gleichwie der mit Auſtern, nur iſt wohl zu beobachten, daß die Muſcheln in einen Kaſtrol gethan werden, mit ein wenig weißen Wein zugedeckt, und recht gut geſchůttelt, damit der Sand davon geht, hernach richte die Sauce, wie dieſe von Auſtern.

Un Chapon a la Lutherienne.

Einen Kapaunen auf Lutheriſch.

Der Kapaun wird gericht vor am Spieß zu braten, er wird faſchirt mit einem Stůcklein friſchen Butter, Peterſill, Scharlotten und vier Sardellen, ein wenig Pfeffer und Salz, dieſes alles muß fein geſchnitten werden, bind ihn mit Speck ein und laß ihn ſchön braten, hernach mache Schnecken ganzer in einer Sardellenſauce mit Peterſill und gut piquant, du kannſt auch etliche Kalbsbrůs in kleinen Stůcklein geſchnitten, ſo groß die Krebſe ſind, dazu nehmen, und die Sauce nach dieſem über den Kapaun anrichten.

Un Chapon a la broche a la Sauce de Nid des Indes.

Einen Kapaun mit einer Sauce von Indianiſchem Vogelneſt.

Den Kapaun kannſt du zurichten am Spieß oder in einer guten Bräs, das Indianiſche Neſt muß Tags vorher in weißen Wein eingeweicht und auf eine warme Aſche geſetzt werden, da giebt es ſich voneinander und der Unflath kommt davon, auf den Boden wirſt du etwas weißes finden, es gleichet einer Gorebel von Fleiſch, dieſe thu ſauber heraus, und mache eine weiße Sauce, thu es hinein, du kannſt auch dieſe Sauce von Coulis machen, es gilt gleich, die Sauce damit aufkochen laſſen, den Saft von einer Lemoni dazu gedrückt, und die Sauce mit dem Kapaun ſervirt, die Sauce hat einen ſo ſtarken Geruch, als wie Triffel.

Un Chapon dreſſé en cuiſſes a la braiſe.

Einen Kapaun ausgelöst.

Nachdem der Kapaun ſauber flammirt und geputzt iſt, thu ihn ſauber auslöſen, einen Fuß davon laß dabey, faſchire ihn mit ein wenig Salpicum, und formire hernach einen Schlegel daraus, nähe ihn ſchön zu, richte ihn in eine Bräs und laß ihn auf einer kleinen Glut ſtät gehen, bis er lind iſt, mache nachdem eine Triffelſauce darüber und ſervire, du kannſt ihn auch glaſiren und ſpicken mit feinen Speck, du kannſt auch eine andere Sauce dazu geben, gleichwie eine klare Sauce,

oder auch eine Sauce von Maurachen und Spargel, auch von Krebſen, nachdem die Jahrszeit iſt, da mans haben kann.

Un Chapon a l'Italienne.

Einen Kapaun auf Italiäniſch.

Thu den Kapaun ſauber dreſſiren, thu in einen Kaſtrol eine Speckbarten mit einem ganzen Zwiebel und ein Lorberblat, auch etwas Kräuter, lege den Kapaunen dazu mit etlichen Schnitz Schunken oder Cervelatwürſte, ſetz ihn auf eine Glut und laß ihn ſtät dünſten bis er gelb wird, du mußt ihn allezeit im Saft erhalten, auf die letzte thu eine Sardelle fein gehackt dazu, die Fette wohl davon, drücke den Saft von einer Lemoni hinein, ſervire den Kapaun auf die Schüſſel, und paſſire die Sauce daran, alsdenn ſervire ſie zur Tafel.

Un Chapon aux fines herbes.

Einen Kapaun mit feinen Kräutern.

Dieſer wird auf die nämliche Manier gemacht, gleichwie ſchon bey den Rebhühnern gemeldet iſt.

Un Chapon a la Provençale.

Einen Kapaun auf Brabander Manier.

Dieſer wird gemacht, wie bey dem andern Geflügel ſchon gemeldet iſt.

Un Chapon en ſurpriſe.

Einen Kapaun im Papier.

Dieſer wird gemacht, wie ſchon gemeldet iſt zu machen.

Un Chapon a la Bechamelle.

Einen Kapaun mit Beſchamell.

Thu den Kapaun zum Einmachen dreſſiren, wie ſichs gehört, ſtecke ihn an Spieß, und laß ihn ſchön braten, richte ein Beſchamell, nimm den Kapaun von Spieß, die ganze Bruſt heraus, die zwey Vögel mußt du aber laſſen, ſchneide die Bruſt in kleine Filé, und thu ſie in das Beſchamell hinein, und richte es nach dieſem wiederum in den Kapaun hinein, gieb unter den Kapaun ein wenig Conſommé, mit ein wenig guter Schunken-Jus, und ſervire zur Tafel.

Un Chapon au gros ſel.

Einen Kapaun mit groben Salz.

Den Kapaun dreſſire, ſtecke die Füße hinein, und thu ihn bardiren, hernach ſiede ihn in der Bouillon nicht gar zu lind, nach dieſem nimm ihn heraus, und laß ihn ſauber ablaufen, gieb ihn auf die Schüſſel unten mit ein wenig Jus, und oben auf den Kapaun mit groben Salz beſtreut und zur Tafel ſervirt. Die Polarden und Hühner kannſt du alle auf dieſe nämliche Manier machen, wie beſchrieben iſt von den Kapaunen, wie auch die Indianiſche Stücklein.

De poulets a la Neubauer.

Junge Hühnlein mit einer grünen Sauce.

Die Hühner müſſen ſauber flammirt und gepuzt werden, man muß aber wohl Obacht haben, daß es keines iſt, welches ſchwarze Stiften hätte, weil alle ſchön weiß ſeyn müſſen, thu die Hühner dreſſiren mit den Füßen eingeſteckt, thu ſie nachdem auf ein Geſchirr, ſchneide das Mark von einer Lemoni Blätleinweiß daraus, etwas Wurzeln und Kräuter, ein Lorberblat und etliche Schniz Schunken, gieß ein Provenceröl darüber, nimm nach dieſem ein paar Bogen Papier, lege Speckbarten darauf ſoviel als die Hühner ausmachen, auf die Brüſte von den Hühnern lege die Lemoni, hernach Speckbarten darauf, und gieß das Oel mit ſammt allen daran, wickle das Papier zuſammen, bind es mit dem Bindfaden, und nach dieſem bind es an den Spieß, eine halbe Stunde vor dem Serviren mußt du ſie zum Braten thun und gleich drehen laſſen, damit ſie keinen Flecken bekommen, ſie müſſen weiß wie eine Jus ſeyn. Die Sauce dazu: Blanchire eine Handvoll Peterſill, drücke ihn fein gut aus, thu ihn im Mörſer, thu dazu ein paar Scharlotten, ein wenig Baſilicum und Thymian, ein klein wenig Rockenbol, ein wenig Lemoniſchalen, 2 Sardellen, 2 hart geſottene Eyerdotter, und ein klein wenig Semmel eingeweicht, ein wenig Pfeffer und Salz, ein Bröcklein Zucker, wie eine welſche Nuß groß, dieſes alles laß fein ſtoßen, hernach thu ein wenig Provenceröl dazu, und einen Eſſig mit ein wenig Wein, ſoviel

viel die Sauce ausmacht, wie auch ein wenig Pfeffer und Salz, thu es nachmals durch ein Haarſieb paſſiren, gieb die Sauce auf die Schüſſel, und lege die Hühner ſchön darauf, alsdann thu ſie zur Tafel ſerviren.

Des Poulets ſervis dans une Abbeſſe.

Junge Hühner im Teig.

Es müſſen kleine Hühner ſeyn, wie man pflegt zu nehmen, Neſthühnlein, dieſe thu dreſſiren mit den Füßen eingeſteckt, hernach thu ſie ein wenig blanchiren, thu nachdem einen friſchen Butter in einen Kaſtrol mit einem ganzen Zwiebel und einen Schnitz Schunken, thu die Hühner auch dazu, und etliche Schambinion, ein Kalbsbrüs in Stücklein geſchnitten, paſſire es zuſammen, ſtaube ein wenig feines Mehl daran, füll es mit Bouillon auf, und laß nachmals gäh einkochen, thu auch etliche Maurachen hinein, thu die Zwiebel und Schunken davon, ſalze es wie ſichs gehört, und laß ſtehen, mache einen Butterteig, von dieſem Butterteig mache ein Blat, ſo groß deine Schüſſel iſt und dieſes gleich, um das Blat mache einen Reif, ſo dick als ein Finger, in die Mitte thu ein Papier, damit es in ſeiner Gleiche bleibt, nach dieſem auf die umgekehrte Schüſſel, mache den Deckel ſo groß dein Abbes iſt, ſchneide den Deckel aus und beſtreiche es, thu es ſchön ausbachen gleiche Farbe, und thu die Abbes ſauber ausputzen; iſt es Zeit zu ſerviren, laß die Hühner aufkochen, legire ſie mit Eyerdotter, drücke den Saft von einer Lemoni daran, thu ſie nachdem in die Abbes

Abbes ſauber anrichten, decke den Deckel darauf, und ſervire zur Tafel.

Des Poulets a l'Allemande.

Junge Hühnlein auf deutſch.

Die jungen Hühnlein thu richten, wie ſichs gehört und vorh.r ſchon gemeldet worden, auf die nämliche Manier, hernach mache ein feines Butterlaiblein, und laß es ſtät bachen, damit es eine ſtarke Rinde bekommt, thu es nach dieſem umſtürzen und den Deckel davon ſchön rund abſchneiden, die Schmollen alles herausgenommen, und nach dieſem die Hühnlein darein eingericht, zugedeckt, und zur Tafel ſervirt; du kannſt auch die Hühnlein mit Krebs machen, und auch auf dieſe Façon ſerviren, oder auch in Fricaſſée, und auch mit einem Ragout zum Wechſeln.

Des Poulets a l'Allemande.

Hühnlein auf deutſch.

Thu die Hühnlein dreſſiren und blanchiren, hernach mache eine weiße Sauce mit Lemoniſaft dazu, damit die Hühnlein weiß bleiben, blanchire Peterſillwurzeln in Filé geſchnitten, thu die Hühnlein mit ſammt den Wurzeln in die Sauce, und laß ſchnell einkochen, bis die Sauce kurz iſt; willſt du ſie ſerviren, thu ſie ſalzen und ſchön anrichten, du kannſt auch ein wenig grün blanchirten Peterſill dazu nehmen.

Des

Des Poulets aux Ecreviſſes.

Hühnlein mit Krebſen.

Mache einen feinen Faſch mit Krebsſchweifen und Kalbsbrüs, thu die Hühnlein unter der Haut faſchiren, nicht zu ſtark, ſtecke ſie an Spieß, und laß ſie ſchön braten, damit ſie roth bleiben, die Sauce davon mache mit Krebsbutter, gleichwie die Holländerſauce weiß mit ein wenig Lemoniſaft, und auf die Letzte ein wenig fein geſchnittenen Peterſill und Krebseyer, wenn dus haſt.

Des Poulets marinés.

Hühnlein im Margenad.

Thu die Hühnlein dreſſiren, hernach in einen Kaſtrol mit etlichen Speckbarten, etliche Schnitz Schunken und Kalbfleiſch, Wurzeln und Kräuter, ein Lorberblat, Zwiebel, ein paar Scharlotten, etwas ganzes Gewürz und Salz, etwas Provenceröl, ein Glas Wein und ein Glas guten Eſſig, decke ſie hernach zu, und laß ſie kochen, bis ſie lind ſind, thu ſie auf eine Schüſſel ſauber rangiren, von der nämlichen Sauce etwas dazu, und mit friſchen Peterſill garnirt, alsdenn zur Tafel ſervirt.

Des Poulets a la Cartouche.

Hühnlein *a la Cartouche.*

Thu die Hühnlein ſauber dreſſiren, thu ſie nachdem in einen Kaſtrol mit Wurzeln und Kräutern, ein Lorberblat und ein paar Speckbarten, etwas ganzes Gewürz, ein Glas Champagner Wein,

etwas

etwas gute Bouillon, das Mark von einer Lemoni, deck ſie gut zu, und laß ſie kochen, bis ſie lind ſind; iſt es Zeit zu ſerviren, thu die Sauce paſſiren, die Fette wohl davon, miſche ein Stücklein friſchen Butter mit ein wenig feinem Mehl, thu die Hühnlein, den Butter und die Sauce zuſammen, ſetz es auf das Feuer, und thu das Kaſtrol allezeit ſchütteln, als wie bey einem Fricaſſé, und ſervire zur Tafel.

Des Poulets a la Tartare.

Hühnlein *a la Tartare.*

Dieſes müſſen große Hühnlein ſeyn, thu ſie dreſſiren, ſtecke die Füße ein, ſchneide ſie in der Mitte voneinander, thu ſie in einen Kaſtrol mit feinen Kräutern und friſchen Butter, ein Lorberblat, Pfeffer und Salz, und das Mark von einer Lemoni Blätleinweiß geſchnitten, thu ſie nach dieſem auf dem Feuer paſſiren; wenn ſie nun etwas kalt worden ſind, thu ſie mit fein geriebener Semmel banniren, und auf den Roſt legen, und ſchön grilliren laſſen. Die Sauce dazu: Nimm junge Senftblätter, ſchneide ſie recht fein, thu nachdem ein klein wenig Zucker dazu, Pfeffer, Salz und Eſſig, mache eine kleine Sauce daraus, auch ein wenig Provenceröl, gieß die Sauce auf die Schüſſel, lege die grillirten Hühnlein darauf, und ſervire ſie zur Tafel.

Des Poulets a la Peluche.

Hühnlein mit klarer Peterſillſauce.

Dieſe Hühnlein werden auf die nämliche Manier

nier gericht, als wie die a la Neubauer, die Sauce muß gut eingericht werden mit Kalbfleiſch, Geflügel und Schunken, damit ſie ſtark wird, ſie wird gemacht, gleichwie die klaren Saucen ſchon beſchrieben ſind, mit grün blanchirten Peterſill, die Sauce auf die Schüſſel und die Häutlein ſchön darauf gelegt, aber wohl Obacht geben, daß keine Fette dabey iſt, indem alle Tropfen bey einer ſolchen Sauce geſehen werden.

Des Poulets a l'eſtragon.

Hühnlein mit Bertram.

Dieſe Hühnlein werden auf die nämliche Manier gericht, wie auch die Sauce, nur der Unterſchied iſt, daß Bertram bey der Sauce ſeyn muß, wenn ſie eingericht wird, damit ſie ſtark davon wird, und muß hernach blanchirter Bertram bey der Sauce ſeyn anſtatt Peterſill.

Des Poulets au blanc.

Hühnlein mit weißer Sauce.

Thu die Hühnlein ſauber dreſſiren, und nach dieſem in einen Kaſtrol mit Wurzeln, ein wenig Salz daran, und ſo viel Waſſer als die Hühnlein bedecket, laß ſie ſieden bis ſie lind ſind, nachdem thu in einen Kaſtrol ein Stücklein friſchen Butter, laß ihn auf dem Feuer zergehen, thu einen Löffelvoll feines Mehl dazu, thu das Mehl hernach mit dieſer Bouillon von den Hühnlein abrühren und ein wenig Eſſig, laß die Sauce verkochen, thu hernach die Hühnlein hinein, drücke den Saft von einer Lemoni dazu, wie auch die Schalen von ei-

ner

ner Lemoni fein abgeſchält, und auch ganzer an die Hühnlein gethan, alsdenn ſtehen laſſen, bis es Zeit iſt zu ſerviren, laß ſie nachmals aufkochen, thu die Lemoni davon, und koſte ſie, ob ſie im Salz recht ſind, nach dieſem ſervire ſie zur Tafel.

Des Poulets au Printems.

Hühnlein mit grüner Sauce.

Die Hühnlein werden ſauber dreſſirt, nachdem ein wenig blanchirt, thu ſie hernach in einen Kaſtrol mit friſchen Butter, und einen ganzen Zwiebel, thu ſie paſſiren, ſtaube ein wenig ſchönes Mehl daran, und füll ſie mit Bouillon auf, laß ſie gäh einkochen, ſtoße nachdem einen rohen Spinad im Mörſer, drücke den Saft aus und ſetz ihn auf das Feuer, laß ihn zu einem Dopfen werden, gieß ihn auf ein Haarſieb, daß das Waſſer davon lauft, nach dieſem thu zu dem Dopfen 3 Eyerdottern, und paſſire es miteinander durch das Haarſieb; iſt es Zeit zu ſerviren, laß die Hühnlein aufkochen, legire ſie mit dem grünen Dopfen, drücke den Saft von einer Lemoni dazu, und ſervire ſie zur Tafel.

Des Poulets a la Cuillere.

Kleine Hühnlein mit Spargel.

Die Hühnlein werden auf die nämliche Manier gemacht, wie ſchon erkläret worden, thu nur etwas Spargel Gliedlang ſchneiden und blanchiren, thu ihn hernach zu den Hühnlein mit ein wenig geſchnittenen Peterſill, laß ſie aufkochen, und thu

ſie

ſie legiren mit Eyerdotter, drücke den Saft von einer Lemoni dazu, und ſervire ſie zur Tafel.

Des Poulets a la Madelaine.

Hühnlein mit kleinen Zwiebeln.

Dieſe Hühnlein werden auch gericht, wie vorher gemeldt, thu hernach kleine Zwiebel blanchiren, ſchön weiß putzen, und in eine Bräs einrichten, und lind ſieden laſſen, thu ſie hernach aus der Bräs auf ein Haarſieb, rangire ſie ſauber in die Sauce von den Hühnlein mit ein wenig blanchirten Peterſill, thu ſie legiren mit Eyerdotter, drücke den Saft von einer Lemoni daran, und ſervire ſie zur Tafel.

Die kleinen Stücklein werden auch auf die nämliche Façon zugericht, als wie die Hühnlein; die Tauben können auch auf dieſe Manier gerichtet werden; was die zahmen Enten betrifft, darf man nur nachſuchen, wie bey den Wildenten explicirt iſt, auf dieſe Façon können auch die zahmen Enten gerichtet werden, und wenn ſie marginirt ſind, ſo kann man ſie vor Wildenten ſerviren.

D'Oiſons a la broche ſauce Capucine.

Junge Enten mit Capucinerſauce.

Die Enten werden dreſſirt wie zum Braten, nur daß die Füße aufgeſteckt werden, und der Kopf abgeſchnitten wird, hernach bey einem gähen Feuer ſchön braten laſſen, daß ſie croquant werden. Die Sauce dazu: Thu einen Kreen reiben, und etliche ſüße Mandelkern fein ſtoßen, thu es zuſammen

mit einem Stück friſchen Butter, und ein wenig feines Mehl, gieß einen ſüßen Rahm daran, ſoviel eine Sauce ausmacht, rühre es auf dem Feuer ab, bis es aufkochet, hernach thu dieſe Sauce durch ein Haartuch paſſiren, ſalze und pfeffere ſie, richte ſie an auf die Schüſſel, lege die Enten darauf, und ſervire ſie.

D'Oiſon ſauce aux Concombres.

Junge Gänslein mit Cucumernſauce.

Die Gänslein werden auch am Spieß gebraten. Die Sauce dazu: Nimm friſche Cucumern, thu ſie ſchälen und in 4 Viertel ſchneiden, das Innere hinweg, hernach ſchneide ſie Würfelweiß oder läng⸗licht, thu ſie in Eſſig, Salz, Pfeffer und Zwiebel einmarginiren, nachdem thu ſie im Schmalz aus⸗bachen ohne Mehl, thu ſie in einen kleinen Ka⸗ſtrol, gieb eine Coulis dazu und ein wenig Ber⸗trameſſig, laß ſie kochen bis ſie lind ſind, drücke nach dieſem den Saft von einer halben Lemoni dar⸗ein, gieb die Sauce auf die Schüſſel, die Gäns⸗lein darauf, und ſervire ſie zur Tafel.

D'Oiſons ſauce ramollade.

Gänslein mit einer Ramoladſauce.

Die Gänslein werden auch am Spieß gebraten. Die Sauce dazu; Thu in einen Mörſer Peterſill⸗kraut, Körbelkraut, Sauerampfer, Bertram, Baſilicum und Thymian, ein wenig Brunnkreß, ein paar Scharlotten, einen Zwiebel, ein Lorber⸗blat, vier harte Eyerdotter, ſtoße dieſes fein zu⸗ſammen, thu nachmals dazu 3 Sardellen, ein we⸗

nig

nig Provenceröl, ein wenig Senſt, Salz und Pfeffer, thu es hernach durch ein Haartuch paſſiren, rühre es mit Eſſig ab, gieb die Sauce auf die Schüſſel und leg das Gänslein darauf, ſervire ſie alsdenn zur Tafel.

D'Oiſons a l'Italienne.

Gänslein auf Italiäniſch.

Thu ein halb Pfund Macronen im Waſſer mit Salz kochen, wenn ſie lind ſind, gieß ſie ab, nimm ein Stücklein gut gekochten Schunken, thu ihn fein ſchneiden, hernach thu ihn in einen Kaſtrol mit einem Stücklein friſchen Butter, und laß ihn auf dem Feuer ein wenig paſſiren, thu die Macronen dazu, und auch wiederum paſſiren laſſen, nach dieſem thu einen gut geriebenen Parmeſankäs und ein wenig Pfeffer und Salz dazu, wenn ſie kalt ſind, fülle ſie in die Gänslein hinein, thu ſie dreſſiren, und ſchön am Spieß braten, richte ſie auf die Schüſſel, und gieb ein wenig gute Jus oder Conſommé darunter.

D'Eſturgeon a la Neubauer.

Hauſen mit einer Nußſauce.

Der Hauſen wird einmarginirt mit Salz und Pfeffer, feine Kräuter und Provenceröl, etliche Lorberblätter, Lemoni, und mit ein wenig Eſſig begoſſen, hernach auf dem Roſt gebraten. Die Sauce dazu: Nimm 30 welſche Nüſſe, thu ſie auslöſen und blanchiren, wie die Mandeln, ſchäle ſie ab, thu ſie in einen Mörſer mit 4 harten Eyerdottern und Sardellen, nachdem paſſire ſie durch

ein Haartuch, thu ſie in ein Geſchirr, rühre ſie ab mit ein wenig Provenceröl, Pfeffer und Salz, ein wenig Champagner Wein und Bertrameſſig, richte den Hauſen auf die Schüſſel, und gieb die Sauce darüber.

Un de Saumon a la Neubauer.

Rheinſalm *a la Neubauer.*

Nimm ein Stück Rheinſalm, ſchneide Filé daraus, und thu ſie einmarginiren in feine Kräuter und Provenceröl, nachdem nimm eine Kapaunenbruſt, und ſchneide auch Filé daraus, daß ſie in einer Größe ſind, nach dieſem thu einen Faſch auf die Schüſſel, wo du zu ſerviren haſt, aufſtreichen, wickle die Filé zuſammen, und belege die Schüſſel ringsherum damit, ein weißes, ein rothes, in der Mitte muß ein Loch bleiben, bedecke es hernach mit Speck, und laß ſie im Ofen fertig werden, nach dieſem nimm Kalbsbrüs in kleine Filé geſchnitten, ein wenig Triffel und etliche Maurachen, thu alles zuſammen in einen Kaſtrol, paſſire es mit ein wenig friſchen Butter, thu eine Coulis dazu und laß kochen, thu die Schüſſel aus dem Ofen und die Fette davon, drücke den Saft von einer Lemoni in die Sauce, und richte die Sauce in das Loch von der Schüſſel, es iſt eine ſchöne und gute Speiſe.

Un de Saumon en ſurpriſe.

Rheinſalm in Kapſeln.

Mache einen Kaſten von Papier, den Form von deiner Schüſſel, bache ihn hernach im Schmalz

ein wenig, den Rheinſalm thu einmarginiren mit feinen Kräutern und Oel, wie wir ſchon gemeldet haben, nach dieſem thu einen feinen Faſch von Fleiſch in den Kaſten, beſtreiche den Boden, und lege den Rheinſalm hinein, bedecke ihn mit Speckbarten, ſetze ihn in Ofen, und laß ihn kochen bis er fertig iſt. Die Sauce dazu: Nimm eine Sardelle, ein wenig Kapern und ein wenig Bertram, ein wenig Lemoniſchalen, thu alles fein ſchneiden, und in einen Kaſtrol mit ein wenig Coulis und ein wenig Champagnerwein, laß die Sauce aufkochen, drücke den Saft von einer Lemoni hinein, und thu nachdem die Fette gut von dem Rheinſalm hinweg, gieb die Sauce darüber, und ſervire es mit der Kapſel. Willſt du einen Deckel dazu machen, ſo muß er auch von Papier ſeyn mit einer Façon und Zierrathen, mit Eyern beſtreichen und mit Parmeſankäs beſtreuet, und im Ofen eine Farbe nehmen laſſen, dieſen kannſt du darauf decken, ſo ſieht es ſchöner aus, und macht mehrere Figur.

D'Anguilles a la Croſolié.

Aalfiſche mit drey Saucen.

Thu den Aalfiſch in ſchöne und gleiche Stücke ſchneiden, hernach thu ihn einmarginiren mit feinen Kräutern, fein geſchnittenen Salbey und Provenceröl, auch Lemoni, ſtecke ihn an einen kleinen Spieß, allezeit ein Lorberblat dazwiſchen, und laß ihn ſchön braten, auf die Schüſſel, wo du ſerviren willſt, mache von Eyerdottern einen harten Teig, mache dreyeckicht oder viereckicht einen Reif, aber

 einen

einen jeden abgetheilt, damit eine jede Sauce beſonders iſt, dieſen aber nur in die Mitte, damit du den Aalfiſch ringsherum legen kannſt, laß den Reif im Ofen ein wenig anziehen, nachdem mache in eine Kapſel eine Ramoladſauce, in das andere eine Beberradſauce, in das dritte eine grüne Sauce, in das vierte eine Nußſauce, welche wir ſchon erkläret haben zu machen, legire hernach den Aalfiſch ſchön herum, und garnire ihn mit ausgebachenem Peterſill.

Une d'Anguilles a la Bataille.

Aalfiſche mit einer Oelſauce.

Der Aalfiſch wird gericht, wie vorher gemeldt, und auch am Spieß gebraten, zu der Sauce hernach ſchneide feine Kräuter, etwas viel Scharlotten, mache ein Provenceröl heiß, thu die Scharlotten und Kräuter hinein, wie auch ein wenig Eſſig, und den Saft von einer Lemoni, ein wenig Pfeffer und Salz, laß aufkochen, und richte den Aal in die Schüſſel, gieß die Sauce darüber, und garniere mit grün ausgebachenem Peterſill.

LES GROSSES PIECES, POUR LE SECOND SERVICE.

Die großen Stücke für den zweyten Gang.

Un Patés froids a la françoiſe.

Eine kalte Paſtete auf franzöſiſch.

Wenn die Paſteten von fetten Wildpret gemacht werden. Nachdem es ſauber geputzt und flammirt iſt, muß es dreſſirt werden, die Leber davon aufbehalten, ſchneide einen groben Speck, nachdem es die Qualität vom Geflügel erfordert, thu ihn mit feinen Kräutern und Gewürz miſchen, thu hernach das Geflügel ſauber damit durchſpicken, thu es in einen Kaſtrol mit ein paar Lorberblätter, und einem Stücklein friſchen Butter, auch einen ganzen Zwiebel, laß es auf dem Feuer paſſiren, thu ein Glas rothen Wein dazu, und laß es noch etwas dünſten, aber nicht zu viel, laß es hernach kalt werden, thu die Leber davon auf ein Brett, mit viel guten Speck, feinen Kräutern, Gewürz und Salz, ein paar Triffel, und wenn du es haſt, etliche Champignon, ſchneide dieſes recht fein, dreſſire nachdem deine Paſtete von hartem Teig, thu nach dieſem den Faſch von der Paſtete auf den Boden, lege das Geflügel darauf, thu ganze Triffel dazwiſchen, gieß die Sauce vom Geflügel darein, bedeck es mit Speckbarten, welche aber ein wenig dick ſeyn müſſen, mache hernach den Deckel

darauf, beſtreiche die Paſtete mit Eyern, und laß ſie ein paar Stunden im Ofen bachen; ſobald du ſie aber aus dem Ofen nimmſt, ſo gieß oben in das Luftloch ein wenig franzöſiſchen Brantewein hinein, thu das Loch mit Teig gut vermachen, daß kein Dunſt heraus kann, und laß ſie hernach kalt werden; wenn die Paſtete ein oder zwey Tage kann aufbehalten werden, ehe du ſie ſervireſt, ſo iſt ſie um ſo viel beſſer, ſie bekommt mehrern Geſchmack, und auf ſolche Art werden alle franzöſiſche kalte Paſteten gemacht, es kann auch das Geflügel roher in die Paſtete geſchlagen werden.

Les Patés froids a l'Allemande.

Kalte Paſteten auf deutſche Manier.

Von Wildgeflügel wird es auch zugericht, wie vorher gemeldt, zu dem Faſch aber nimm ein Stücklein mageres Kalbfleiſch, ſchneide es klein in einen Kaſtrol, wie auch Speck, feine Kräuter und Scharlotten, thu es hernach auf dem Feuer ein wenig paſſiren, nachdem auf ein Brett, thu dazu vier Sardellen und ein wenig Kapern, ein wenig Lemoniſchalen und die Leber vom Geflügel roher, ſchneide alles fein zuſammen, gieß nach dieſem die Sauce vom Geflügel dazu, und drücke den Saft von einer Lemoni darein, thu es gut miſchen, und mache hernach die Paſtete von groben Teig oder von mürben. Der grobe Teig wird alſo gemacht: Nimm ein Stück Nierenfette, thu ſie ſchön weiß auslaſſen, nachdem in ein Waſſer paſſiren, dieſes laß aufſieden, nimm die Quantität Mehl, ſalz es, und mache mit dieſem ſiedenden Waſſer und Fette

den

den Teig an, aber recht feſt, hernach dreſſire deine Paſtete, was für einen Form du willſt, thu auf den Boden Faſch, lege das Geflügel hinein, von dem Faſch dazwiſchen, bedecke ſie nach dieſem mit Speck, und mache die Paſtete aus, thu ſie mit Papier umbinden, und laß ſie zwey Stunden im Ofen ſtehen; wenn ſie aber eine Stunde geſtanden iſt, ſo thu ſie herausnehmen, und thu das Papier davon, beſtreiche ſie mit Eyern, ſie bekommt eine ſchönere Farbe auf dieſe Art, thu ſie wiederum in den Ofen und laß ſie gut ausbachen. Willſt du ſie aber mit mürben Teig machen, ſo nimm Mehl, Butter, Eyerdotter, und ein wenig Salz, mache nach dieſem den Teig mit ſauern Rahm an, aber feſt, damit ſie hält und nicht zuſammen fällt, du kannſt ſie auch dreſſiren oder ſchlagen, aber wohl Obacht geben, daß ſie kein Loch bekommt, ſonſten gehet die beßte Kraft weg, und ſie muß gleich einen warmen Ofen haben, damit die Hitze den Teig gleich zuſammen hält, du kannſt ihr aber mit Papier helfen, daß ſie nicht zu ſtarke Farbe bekommt; auf ſolche Manier werden von allen Sorten Geflügel und Fleiſch die Paſteten auf deutſch gemacht; es giebt aber Liebhaber, die es gern mit Sulz eſſen, ſo mußt du auf ſolche Manier dieſelbe machen: thu ein mageres Stück Kalbfleiſch in einen Kaſtrol mit einem Stück Schunken, ein paar ganze Zwiebel, Wurzeln und Kräuter, ein Lorberblat, etwas ganzes Gewürz, ſetz es auf das Feuer und laß anziehen, blanchire etliche Kälberfüße, thu ſie auch dazu, gieß eine halbe Bouteille weißen Wein daran, einen Löffelvoll gute Bouillon und etwas Jus, damit ſie eine ſchöne Farbe bekommt, laß es her-

nach einſieden, daß dir ſo viel bleibt, als du vonnöthen haſt, thu ſie ſauber abſchöpfen und durch ein Haartuch paſſiren; wenn ſie kalt iſt, ſchlage vier Eyerklar in einen Kaſtrol, rühre es mit dieſer Sulz ab, thu hinein ein wenig Bertrameſſig, eine Lemoniſchalen, und thu ſie ſalzen, wie ſichs gehört, ſetz ſie auf das Feuer und laß ſieden, aber nur von vornen, bis ſich die Sulz bricht, ſchütte ſie hernach auf die Serviette, und laß ſie durchlaufen; wenn die Sulz ſtehet und die Paſtete kalt iſt, ſo mache ſie auf, den Speck davon gethan, und die Sulz darüber gegeben, alsdenn die Paſtete nach Belieben ſervirt. Wenn du aber eine Schunkenpaſtete machen willſt, mußt du den Schunken einen Tag im Waſſer weich werden laſſen, nach dieſem die Haut davon thun und die Beiner auslöſen laſſen, ſodenn im Wein mit Kräutern und Wurzeln einweichen, und auch einen Tag ſtehen laſſen, hernach thu ihn dünſten, wie ſchon bey den andern gemeldet worden iſt, und mache ihn auf die nämliche Manier in die Paſtete, gleichwie die andern mit oder ohne Sulz, er muß aber eine Stunde länger im Ofen ſtehen bleiben, gleichwie auch ein großes Indian.

Une Aſpique.

Eine Kummelſulz.

Thu in einen Kaſtrol ein Stück Rindfleiſch und ein Stück mageres Kalbfleiſch, eine alte Henne, ein Stück Schunken, etliche ganze Zwiebel, Wurzel und Kräuter, ein Lorberblat, ganz Gewürz, und auch ein Bertramkraut, ſetz es hernach auf eine Glut und laß dünſten, gieß eine Bouteille

Wein

Wein daran, ein oder zwey Löffelvoll Bouillon und etwas Jus, thu auch dazu 6 oder 8 Kälberfüße, daß die Sulz ſtark wird, laß etwas einkochen bis alles recht lind iſt, thu ſie nachdem abſchöpfen und kalt werden laſſen, rühre ſie mit Eyerklar ab, thu einen Bertrameſſig dazu, eine Lemoniſchalen, und thu ſie klar machen, wie ſchon gemeldet iſt, nachmals gieß ſie in ein Geſchirr, welches die Größe von der Schüſſel hat, und laß ſie ſtehen, nach dieſem thu in der Rundung ein Loch ſchneiden, und nimm die Sulz mit einem Löffel heraus ſchön gleich, nachdem kannſt du ſie mit Schweinsfüßen garniren, oder auch mit einem Spanferkel, welches in einem guten Margenad muß geſotten werden, der aber weiß iſt, faſt wie Brás, nimm zum Garniren Lemoni und Pomeranzen, Oliven, geräucherte Ochſenzungen, welche geſotten ſeyn muß, du mußt es ſchön ſchattiren nach deinem Gedanken, hernach laß die ausgeſtochene Sulz ein wenig zerſchleichen, und gieß ſie wiederum in das Geſchirr, laß in dem Keller oder auf dem Eis recht ſtark ſtehen; willſt du ſie ſerviren, breche eine Serviette auf die Schüſſel, mache die Sulz in einem warmen Waſſer ein klein wenig warm, und ſtürz ſie geſchwind auf die Schüſſel um, ſodenn ſervire ſie zur Tafel. Auf ſolche Manier kannſt du auch alle Sorten Fiſche machen, als wie ein Rheinſalm, eine Forelle, eine Hechtgrundel, Aalraupen, Schwarzreuter, was du haſt und nach Guſto iſt, die Sulz wird allezeit auf die nämliche Manier gemacht, nur daß die Fiſche in einem recht guten und ſtarken Sud geſotten werden müſſen, daß ſie guten Guſto bekommen.

Une Biſe d'Ecreviſſes.

Große Krebſe auf einer Schüſſel.

Das müſſen ſchöne und große Krebſe ſeyn, dieſe werden auf eine große Schüſſel ſervirt, dieſe Krebſe thu in einen Kaſtrol, thu dazu Zwiebel und Kräuter, ein paar Lorberblätter, etwas braunes Bier und Eſſig, etwas Waſſer, Salz und ganzen Pfeffer, laß ſie ſieden, nachdem ſchneide die Füße davon, lege ſie umgekehrter auf eine andere Schüſſel ſchön rangirt, breche eine Serviette auf die Schüſſel, wo du zu ſerviren haſt, lege ſie hernach auf die Krebſe, und ſtürze die Schüſſel um, garnire ſie mit Peterſill, und ſervire ſie zur Tafel.

Une Cuiſſe de Veau a la Daube.

Einen Kalbsſchlegel mit Sulz.

Thu den Schlegel ſauber putzen, und hernach mit dem Nudelwalger klopfen, ſchneide groben Speck und Schunken, miſche den Speck und Schunken mit feinen Kräutern und Gewürz, und durchſpicke nachdem den Schlegel damit, thu ihn in einen Kaſtrol einrichten, den Speck auf den Boden, nachdem den Schlegel darauf, auf den Schlegel ſchneide das Mark von einer Lemoni Blätleinweiß, bedecke den Schlegel mit Speck, thu dazu Wurzeln und Kräuter, ein paar Zwiebel, ein Lorberblat, und, wenn du ſie haſt, Beiner von Geflügel, etwas ganzes Gewürz, etliche blanchirte Kälberfüße, eine Bouteille guten weißen Wein, hernach ſetz ihn auf eine Glut, und laß ihn ſtät ſieden bis er lind iſt, ſetz ihn mit ſammt

dem

dem Sud zurück, und laß ihn etwas auskühlen, nimm den Schlegel heraus auf ein ſauberes Geſchirr, thu die Sulz abſchöpfen, thu ein wenig Bertrameſſig dazu, und Salz, wenn es fehlen ſollte, nach dieſem thu die Sauce klar machen, wie ſchon gemeldet iſt, den Schlegel thuſt du auf einer gebrochenen Serviette bedienen, lege den Schlegel darauf, und oben auf den Schlegel thu die Sulz; auf ſolche Manier werden alle Sorten Fleiſch, was man will, a la Daube, wie auch Geflügel zurecht gemacht, nur wenn es klein iſt, ſo kann es eingericht werden in ein Geſchirr, und hernach mit ſammt der Sulz umgeſtürzt, weil nicht viel Fette bey kleinen Stücken bleiben.

Un Cochon de lait en Rolad.

Ein Rolad von Spanferkeln.

Das Spanferkel wird ausgelöst, nachdem auf eine ſaubere Serviette gelegt, die Haut auf das Serviette, hernach thu einen Kalbsfaſch darauf ſo breit es iſt, fange an zu garniren, eine Leg geſelchte Zungen, eine Leg harte Eyerdotter, eine Leg Piſtazi, eine Leg das Weiße von den Eyern, eine Leg Triffel, eine Leg Krebsſchweif, dieſes belege ganz aus, nachdem thu es zuſammenwickeln, und in das Serviette recht feſt einwickeln, bind es mit Bindfaden, und richte es ein auf die Façon, als wie den Kalbsſchlegel a la Daube, die Sulz mache auch auf die nämliche Manier; wenn es hernach gekocht iſt, thu es heraus und mit kleinen Brettern feſt zuſammen binden, laß es kalt werden, nachmals kannſt du es ganzer ſerviren, oder auch

auch in Schnitz, und die Sulz darüber geben; wird es aber ganz ſervirt, ſo gieß die Sulz in kleine Form, und thu ſie nach dieſem umſtürzen und herum garniren; auf ſolche Art kann man auch eine Rolad von Kalbfleiſch machen, welches der Flanken ſeyn muß, wie auch Rindfleiſch, welches Bauchfleiſch ſeyn muß.

Un Jambon froid ordinaire.

Einen ordinari kalten Schunken.

Dieſen Schunken thu 24 Stunden einwäſſern, haue das hintere Bein weg, und thu ihn in ein Geſchirr mit Wein und Waſſer, etliche Zwiebel, etliche Lorberblätter und etwas Kräuter, ganz Gewürz, ſetz ihn zum Feuer und laß ihn ſtät ſieden, bis er lind wird, thu ihn heraus und leg ihn auf die Haut, laß ihn kalt werden, thu ihn hernach ſauber putzen, die Haut abziehen, und mit ein wenig fein geriebener Semmelrinden und Peterſill oben beſtreuen, und auf einer Serviette zur Tafel ſerviren.

Un Jambon a la Champenoiſe.

Einen Schunken im Ofen.

Der Schunken muß 24 Stunden im Waſſer liegen und auswäſſern, thu ihn hernach ſauber putzen, die Haut unten und oben wegnehmen, thu ihn in ein Geſchirr mit einem Deckel, wo der Schunken hineingeht, lege Speck auf den Boden und den Schunken darauf, thu Kalbfleiſch herum legen um den Schunken, bedecke ihn nachdem mit Speck, thu Zwiebel und Wurzeln dazu, Kräuter

und ein paar Lorberblätter, etwas ganzes Gewürz, etliche Körner Coriander, eine Bouteille Champagner Wein, deck ihn hernach zu, und mache von einem groben Teig herum einen Reif, damit der Dunſt nicht heruus geht, und ſtell ihn in den Ofen, laß ihn 3 Stunden ſtät kochen, thu ihn nach dieſem aus dem Ofen, und laß ihn kalt werden, ehe du ihn aufmachſt; hernach, wenn du ihn ſerviren willſt, ſo thu nur die Kräuter auf die Seite, den Speck laß drauf, und lege ihn auf das Serviette wie er iſt, nur das Bein kann geputzt werden, und eine Manſchette von Papier daran gemacht, und zur Tafel ſervirt.

Un Jambon a la Bourguignotte.

Einen Schunken in der Bräs.

Von dem Schunken wird gleich alle Haut geſchnitten, oben und unten ſauber geputzt, thu ihn hernach in ein Geſchirr, ſchneide daran von allerhand Wurzeln, Scharlotten und Zwiebeln klein, dazu thu auch geſchnittene Kräuter, etwas Knoblauch, gieß eine gute Milch darüber, und laß ihn 24 Stunden alſo zugedeckter ſtehen, nachdem thu die Milch davon, und gieß eine übrig gebliebene Bräs daran, abſonderlich eine ſolche, wo ein Geflügel geweſen iſt, gieß auch eine Bouteille Burgunder Wein daran, deck ihn zu, ſtell ihn auf eine Glut und laß ihn ſtät kochen, bis er lind wird, ſetz ihn nach dieſem vom Feuer, und laß ihn ſtehen bis er kalt wird, nachdem thu ihn ſerviren, wie andere Schunken, zum Abwechſeln kannſt du ihn mit Fette oder Butter überziehen und ſchön garniren.

Un

Un Gateau de Lièvre.

Einen Gateau von Haſen.

Nimm 2 Haſen, thu ſie ſchön abhäuteln, und das Fleiſch alles herunter nehmen auf ein Schneid=brett, thu dazu feine Kräuter, einen fein geſchnittenen Zwiebel und etliche Scharlotten, thu auch von einem Kalbsſchlegel oder Schafſchlegel noch etwas Fleiſch dazu nehmen, thu alles zuſammen recht fein ſchneiden, nimm hernach 2 Pfund Speck, dieſen thu ſchön gewürfelt ſchneiden, thu ihn zu dem Fleiſch mit ein wenig fein geſchnittenen Lemoniſchalen, Gewürz und Salz, etwas Knoblauch, miſche alles fein zuſammen mit 2 Glas rothen Wein, nachdem nimm einen Kaſtrol, welches die Größe dazu hat, thu es mit friſchen Butter beſtreichen, und hernach mit Speck belegen, thu nach dieſem den Faſch hinein, bedeck es mit Speck, ſetz es im Ofen, und laß 3 Stunden kochen; wenn du ihn aus dem Ofen nimmſt, ſo thu die Fette davon, und gieß ein kleines Gläslein franzöſiſchen Brantewein alſo warmer darüber, deck ihn gut zu und laß ihn kalt werden; willſt du ihn ſerviren, ſtürz ihn auf eine Serviette um, und ſervire ihn zur Tafel. Du kannſt ihn auch mit Schweinsfette glaſiren.

Un Gateau de Chapon.

Einen Gateau von Kapaunen.

Nimm 2 Kapaunen, nachdem ſie recht ſauber flammirt und gepuzt ſind, und löſe ihm die Haut ſchön ab, ohne ſie zu zerreißen, nimm hernach das

Fleiſch alles ab auf ein Brett, nimm dazu ein ſchönes weißes Fricando von Kalbfleiſch, ſchneide dieſes Fleiſch recht fein, nimm nachdem ein Pfund Speck, und thu ihn ſchön gewürfelt ſchneiden, und thu ihn zu dem Fleiſch, ein wenig feine Kräuter und Scharlotten, ein wenig Peterſill, Gewürz und Salz, auch ein Glas Champagner Wein, thu es wohl miſchen, nimm hernach einen Kaſtrol, welches recht dazu iſt, beſtreiche es mit friſchen Butter, beleg es mit Speck, nachdem auf den Boden das Mark von einer Lemoni Blätleinweiß geſchnitten, thu die Haut von dem Kapaun hinein und nachdem den Faſch, biege die Haut um, daß ſie beyſammen bleibt, bedeck es mit Speck und ſetz im Ofen anderthalb Stunden; wenn es aus dem Ofen kommt, thu die Fette davon gießen, aber im Kaſtrol laſſen bis es kalt wird; willſt du es ſerviren, ſtürz es um, thu den Speck davon, wie auch die Lemoni, und thu es ſerviren. Man kann auch zu dem Faſch Piſtazi und friſche Triffel nehmen, auch Schambinion gewürfelt geſchnitten.

Une Hure de Sanglier boulie.

Einen Schweinskopf zu richten.

Von dem Kopf muß das Genick hinten ausgelöst werden, hernach thu mit einem Kuchenlöffel das Hirn herausnehmen; wenn es nicht gern gehen will, ſchütte ein wenig Waſſer hinein in das Hirn und rühre mit dem Stiel vom Löffel recht herum, ſo wird das Hirn lauter und gehet heraus, löſe auch vornen die Rüſſel Handbreit auf, unten

aber nur 3 Finger lang, in der Mitte auf der Schale thu einen Schnitt mit dem Meſſer hinein, hernach thu ihn in ein Geſchirr mit Salz und Cronawethbeer, und laß den Kopf ein paar Tage im Salz ſtehen, nachdem thu ihn in ein langes Geſchirr, thu dazu Wurzeln und Kräuter, Zwiebel, ein paar Lorberblätter, ganz Gewürz, 2 Bouteillen ordinairen Wein, eine Bouteille Eſſig und etwas Waſſer, auch eine alte Bräs, oder auch ein Pfund Nierenfette klein geſchnitten, laß ihn nach dieſem ſtät ſieden, bis er lind iſt, ſetz ihn nachmals vom Feuer, und laß ihn kalt werden; wenn du ihn ſerviresſt, mache eine Sauce extra mit feinen Kräutern und Scharlotten, ein klein wenig Cronawethbeer, eine Meſſerſpitz Zucker, ein wenig Eſſig und Provenceröl, gieb ſie in einer Sauciere; wenn der Kopf von der Tafel zurück kommt, thu ihn wiederum in ſeinen Sud hinein, und ſtell ihn in ein friſches Ort, auf ſolche Art kann er lang aufbehalten werden, es muß aber das Geſchirr wohl verzinnt ſeyn: kannſt du ein irrdenes Geſchirr haben, iſt es um deſto beſſer.

D'une autre Maniere.

Auf eine andere Manier.

Thu den Kopf auslöſen, und richte ihn mit Salz und Cronawethbeer ein, laß ihn ſodann ſtehen, wie ſchon vorher gemeldet worden, nimm nach dieſem ein Stück von Wildſchweinſchlegel oder von Rindfleiſch, dieſes thu mit groben Speck und Schunken durchſpicken, miſche aber feine Kräuter und Gewürz darunter, und leg es auch zu dem

Kopf,

Kopf, nachdem nimm das Stück Fleiſch und thu es in den Kopf hinein, anſtatt den Bein, nähe es mit der Dreſſirnadel feſt zuſammen, und binde es wieder mit Bindfaden zuſammen, und gieb den Form wie den Kopf vorher, nachmals richte den Kopf ein, und ſiede ihn wie vorher gemeldt; man kann ihn auch noch auf eine andere Manier machen, thu den Kopf auslöſen, und mache hernach von Schweinwildpret, (Rindfleiſch oder Schaffleiſch kann man auch nehmen nach Gedünken) daß du meyneſt den Kopf auszufüllen, thu es auf ein Brett mit feinen Kräutern, Scharlotten und einem Zwiebel, auch ein wenig Rockenbol, ſchneide es recht fein, nimm nachdem eine geräucherte Zunge, thu ſie ein wenig ſieden, daß du die Haut davon nehmen kannſt, ſchneide die Zunge hernach in kleine viereckichte Stücklein, wie auch etwas rohen Schunken, ein Stück Speck, miſche dieſes alles in den Faſch hinein, thu Salz und Gewürz dazu, faſchire ihn nachmals in den Kopf, nähe ihn mit der Dreſſirnadel zu, verbinde ihn wohl mit Bindfaden, thu ihn hernach einrichten und kochen, gleichwie ſchon bey den vorhergehenden gemeldet iſt, die Sauce kannſt du auch extra dazu geben.

Un Boudin a l'Angloiſe au four.

Einen engliſchen *Boudin* im Ofen.

Nimm 3 oder 4 Semmel, nachdem du ihn groß machen willſt, ſchneide von dieſen Semmeln die Rinde davon, die Schmollen thu klein ſchneiden in einen Kaſtrol, gieß Milch darüber und laß es etwas weich werden, hernach ſetz es auf das Feuer

und laß es kochen, du mußt es aber mit dem Löffel recht rühren, ſetz es nachdem vom Feuer und laß kalt werden, thu ein Stück friſchen Butter dazu, etwas klein geſchnittenes Ochſenmark, und thu es untereinander rühren, nachdem fange an die Eyer abzurühren, eines nach dem andern, nimm 8 ganze und 8 Dotter; wenn die Eyer eingerührt ſind, thu dazu kleine und große Weinbeere, ein Stück klein geſchnittenen Citronat, etwas Zimmet, ein paar Lemoni auf dem Zucker abgerieben und etwas Piſtazi, etwas Zucker, aber nicht gar zu ſüß, beſtreiche hernach einen Kaſtrol mit friſchen Butter, und beſtreue es nachdem mit fein geriebener Semmel, gieß die Maſſe hinein, und laß eine halbe Stunde ſtät im Ofen bachen; wenn du ihn ſervireſt, ſtürze ihn auf die Schüſſel, ſtreue ein wenig Zucker darauf, und ſervire zur Tafel.

D'une autre Maniere.

Auf eine andere Manier.

Nimm die Semmel, nachdem die Rinde davon geſchnitten iſt, weiche ſie in Milch: wenn ſie eine Stunde geweicht hat, thu ſie ausdrücken und thu ſie in ein Geſchirr, thu ein Stücklein friſchen Butter dazu und etwas Ochſenmark klein geſchnitten, ein Stück Citronad auch klein geſchnitten, etwas Piſtazi, klein und große Weinbeer, etwas geſtoßenen Zimmet, ein paar Lemoni abgerieben auf dem Zucker, rühre alles wohl ab, ſchlage hernach 16 Eyer daran, eines nach dem andern, 8 ganze und 8 Dotter, es muß aber beſtändig gerührt werden, thu nach dieſem etwas Zucker dazu und eine halbe

Maaß

Maaß recht guten ſüßen Rahm, rühre es, beſtreiche hernach den Kaſtrol, die Größe, die du vonnöthen haſt, mit friſchen Butter, und belege es hernach mit feinen Speckbarten, daß man nichts vom Kaſtrol ſehen muß, gieß die Maſſe hinein, ſetz es in den Ofen und laß 2 Stunden bachen; iſt es Zeit zu ſerviren, thu es heraus, ſtürz es um auf die Schüſſel, aber ganz ſtät, damit er nicht zerfällt, ſtreue einen friſchen Zucker darauf, und ſervire zur Tafel.

Un au Ris.

Einen von Reis.

Nimm Reis, ſoviel du glaubſt vonnöthen zu haben, thu ihn ſauber klauben, hernach laß in einen Kaſtrol Milch ſieden, thu den Reis hinein, und ſetz ihn auf eine kleine Glut, laß ihn ſtät kochen bis er recht dick und lind iſt, laß ihn hernach kalt werden, nachdem thu alles dazu, wie bey den vorhergehenden, und mache ihn auf die nämliche Manier, wie auch eben ſo ſerviren.

Un aux Ecreviſſes.

Einen von Krebſen.

Man nimmt eine Quantität Krebſe, dieſe abgeſotten, die Schweife ausgelöst, und von den Schalen einen Krebsbutter gemacht, thu das Brod einweichen, du kannſt es kochen, wie bey den erſten Boudin gemeldet worden, oder auch auf die zweyte Manier machen, nur iſt zu beobachten, daß nichts anders hinein kommt, als die Krebsſchweife klein geſchnitten, und nicht ſo gar ſüß ge-

 macht,

macht, und anſtatt den weißen Butter wird der Krebsbutter genommen, und auch auf die nämliche Manier gemacht und gekocht, wie die andern Boudins.

Un Boudin ſauce de Vin de Champagne.

Einen geſottenen *Boudin* mit Champagner Wein.

Bey dieſen geſottenen Boudin wird die Sauce gemacht wie bey denen, die im Ofen gebachen werden, nur nimmſt du eine saubere Serviette, dieſes beſtreiche mit Butter, thu es hernach in einen Kaſtrol, gieß die Sauce hinein, und bind es gut zu, thu es hernach in einen Kaſtrol, wo das Waſſer ſchon ſieden muß, thu etliche Lorberblätter in das Waſſer und laß 2 Stunden ſieden, er muß aber zu Zeiten umgewendet werden; iſt es Zeit zu ſerviren, nimm ihn aus dem Waſſer, und thu ihn in einen Seiger, mache das Serviette ringsherum auf, und ſtürz ihn um auf die Schüſſel, und gieß die Sauce darüber, zu der Sauce nimm ein Stück friſchen Butter in einen Kaſtrol, 4 Eyerdotter, ein klein wenig feines Mehl, rühre es ab, thu dazu ein Stücklein Zimmet, eine Lemoniſchalen und ein Stücklein Zucker, gieß daran 2 Glas Champagner Wein, und rühre die Sauce auf dem Feuer ab, aber laß nicht kochen: wenn ſie anfangen will zu kochen, thu ſie vom Feuer weg und ſervire ſie; es wird auch nur eine weiße Sauce gemacht, thu ein Stück friſchen Butter in einen Kaſtrol mit ein klein wenig feinem Mehl, 4 Eyerdotter, die Schalen von einer Lemoni, ein wenig Salz, und

ein

ein Glas friſches Waſſer, rühre hernach die Sauce auf dem Feuer ab, und thu ſie über den Boudin ſerviren, es kommt auf den Guſto an; man kann auch die Weinſauce von einem andern Wein machen, es muß juſt kein Champagner ſeyn.

Un flan au four aux Citrons.

Ein Abgetriebenes von Lemoni.

Nimm 2 Semmel, ſchneide die Rinde davon, die Schmollen aber klein in einen Kaſtrol, gieße Milch darüber, bis es bedeckt iſt, laß es zwey Stunden weichen, hernach ſetz es auf das Feuer, welches nicht zu ſtark iſt, laß es warm werden, thu hernach einen ſtarken Löffelvoll Mehl hinein, ein klein wenig friſchen Butter, rühre es hernach auf dem Feuer recht ſtark ab, daß es wie ein Brandteig wird, ſchlägle hernach 4 ganze Eyer ab, und gieß ſie darauf, du mußt es aber allezeit rühren, ſetz es wieder auf das Feuer, und laß wiederum dick werden, nach dieſem ſetz es vom Feuer und laß kalt werden, reibe von 4 Lemoni die Schalen daran, ein wenig geſtoßenen Zimmet, ein halb Pfund friſchen Butter, rühre es wohl ab, und fange hernach an 8 Eyer eines nach dem andern ganzer daran zu ſchlagen, wie hernach 8 Dotter, und wohl abgerührt, thu dazu ein Achtels Pfund Zucker geſtoßen, mache nach dieſem von gebrühten harten Teig einen Reif auf ein blechernes oder ſilbernes Schüſſelein, wo du es ſerviren willſt, 3 Finger hoch, gieß hernach dieſe Sauce hinein, mache es mit dem Meſſer eben, beſtreiche es oben

 mit

mit Zucker, mache einen Reif von Papier außen herum, oder auch von Blech, ſetz es in einen Bachofen, welcher nicht zu heiß iſt, und laß es ſtät anderthalb Stunden ſieden, hernach thu es heraus, thu das Papier oder den Blechreif davon, und ſervire es zur Tafel; iſt es eine Blechſchüſſel, ſo muß es darauf bleiben, und mit ſammt der Schüſſel ſervirt werden; von Pomeranzen wird es auf die nämliche Manier gemacht, von der Pomeranzenblüth, welche vom Zuckerbacher eingemacht wird, oder trocken, wird auch auf dieſe nämliche Manier gemacht, gleichwie auch vom Citronat, dieſer wird fein geſchnitten und hineingethan, oben mit etwas Citronat garnirt, die du wie eine Roſe machen kannſt, oder auch nach dem Guſto von Caprico, oder Maulbeer läßt ſich auch auf dieſe Manier machen.

Un d'Ecreviſſes.

Eins von Krebſen.

Da wird nur ein Krebsbutter gemacht, und anſtatt den weißen Butter, der Krebsbutter genommen, und die Krebsſchweife klein geſchnitten und hineingethan, und nicht gar zu ſüß machen, kannſt auch zu dieſen ein wenig Ochſenmark hineinſchneiden, und wie die andern bachen.

Un d'Artichauts.

Eins von Artiſchocken.

Thu die Artiſchocken abſieden im Waſſer und Salz bis ſie lind ſind, nimm hernach die Blätter weg, die ſchönſten davon thu aufbehalten zum

Garniren, die Böden ſchneide klein viereckicht, nachdem du es abrühren willſt, wie die andern gemacht werden, thu einen Spinatdopfen hinein, daß es ſchön grün wird, und mach es wie die andern, auf die Letzte thu die Artiſchocken dazu, und ſonſt keinen andern Guſto als Zucker, aber nicht ſo gar ſüß, füll es in die Reif, mach es gleich, und um den Reif herum ſtecke die Artiſchockenblätter, nur die Hälfte vom Blat eingeſteckt, es iſt zum Garniren und zu ſehen, von was es iſt; du kannſt auch das nämliche von Spinatdopfen machen und Piſtazi, die Piſtazi fein hinein geſchnitten oder geſtoßen nach deinem Belieben, und thu ſie nachdem auf die nämliche Manier bachen.

Un Gateau aux Ceriſſes griottes.

Einen Weichſelkuchen.

Nimm ſchöne Weichſel, die Quantität, die du machen willſt, thu die Stiel davon brocken, reibe Semmel fein, was die Hälfte von den Weichſeln ausmacht, thu nachdem in einen Kaſtrol ein Stück friſchen Butter, thu ihn abtreiben mit der Hälfte ganzen Eyern, und der Hälfte Eyerdotter, thu dazu geſtoßenen Zimmet, gebachene bittere Mandellaiblein, die fein gemacht, wie auch etliche ſüße Mandellaiblein, eine Handvoll Biſcotten, ein Stücklein Citronat, und etwas eingemachten Weichſelzucker, ſoviel es vonnöthen hat, auch von einer oder zwey Lemoni das Abgeriebene, hernach thu die abgeriebene Semmel hinein, nach dieſem die Weichſel, rühre es untereinander, beſtreiche einen Kaſtrol, welcher die Größe hat, mit friſchen

Butter, beſtreue es dick mit geriebener Semmel, thu die Sauce von den Weichſeln hinein, und laß es zwey Stunden im Ofen bachen, thu es nachmals heraus, hat es ein wenig Fette in der Höhe, ſo gieß ſie ab, aber keine Weichſel-Jus, und laß ſie hernach im Kaſtrol kalt werden, nachdem thu es umſtürzen; du kannſt es ganz ſerviren, oder auch in Stücken ſchneiden, dieſes iſt nur, wie du es zu ſerviren haſt: gehet es gegen einen andern großen Stück, ſo laß du es im ganzen auf einer Serviette.

Un Gateau a la broche.

Einen Brůgelkrapfen.

Erſtens mußt du einen Brůgel haben, welcher gemacht iſt an einem hölzernen Spieß, der Brůgel muß ſeyn wie eine Pyramide in der Rundung, aber vornen ſchmal und allezeit etwas dicker, daß man ihn ſtellen kann, die Länge von einem großen Bogen Papier in der Dicke, unten in der Weite gleich das Innere von einem Teller, dieſen Brůgel thu mit Papier umwickeln und mit Bindfaden feſt binden, wäge ein Pfund friſchen Butter, ein Pfund feines Mehl, ein halb Pfund Zucker, dieſer muß fein geſtoßen ſeyn, thu ihn in eine Schůſſel, reibe 2 Lemoni auf dem Zucker ab, thu auch dazu eine ſüße Pomeranze, rühre hernach den Zucker mit 16 Eyerdottern ab, eines nach dem andern, das Weiße vom Ey thu in ein ſauberes Geſchirr zum Schneeſchlagen, den Butter ſtelle auf ein wenig Glut und laß ihn zergehen; wenn nun der Zucker mie den Eyern eine halbe Stunde wohl abge-

abgerührt iſt, ſo thu das Mehl hinein, und gieß ein halb Maaß guten ſüßen Rahm dazu, und den zerlaſſenen Butter, rühre es ab, thu dazu ein wenig geſtoßenen Zimmet, nachdem den Schnee von Eyerklar, rühre es untereinander, hernach aber muß es nicht mehr zu ſtark gerühret werden, lege den Spieß an ein kleines Feuer und laß ihn wohl warm werden, nachdem fange an mit einem Löffel von dieſer Maſſe aufzugießen, bis der Brügel gleich begoſſen iſt, laß ihn hernach ſchöne gleiche gelbe Farbe bekommen, nachdem mußt du wiederum begießen bis es wieder Farbe hat, und dieſes ſo oft, bis die Maſſe gar iſt, hernach wenn er ſchöne gleiche gelbe Farbe hat, thu ihn vom Feuer, richte ein Tiſchtuch auf den Tiſch, gieb mit dem Spieß an die Mauer einen kleinen Stoß, ſo macht er ſie los, ziehe ihn, wo die ſchmale Seite iſt, vom Spieß auf das Tiſchtuch, ſtell ihn aber gleich in die Höhe, nimm ganz ſtät den Bindfaden und das Papier heraus, ſtell ihn in ein trockenes Ort und laß ihn kalt werden, ſo wird er croquant und trocken bleiben; wenn du ihn ſerviereſt, ſo thu ihn auf eine Serviette legen oder aufſtellen, thuſt du ihn ſtellen, ſo mußt du ihn herum garniren, du kannſt auch auf eine große Schüſſel ein Stück daraus machen, weil er den Form hat von einem Stück; die Laveten werden von Croquant gemacht, du kannſt ihn abſchneiden und ein Caſtell formiren, auch einen Thurm; iſt er auf der Tafel geweſen und etwas übergeblieben, ſo kannſt du noch etwas dazu machen von Mandeln, und einen Berg daraus machen, es iſt eine gute und ſchöne Bachery.

Un

Un Gateau de Compiegne.

Einen Gateau von Brandteig.

Thu die Milch in einen Kaſtrol, laß ſie ſieden, thu hernach eine Lemoniſchale hinein, und ein kleines Stücklein Butter, thu feines Mehl hinein, und thu es gut abdrücken, wie es einem Brandteig gehört, lege nach dieſem Eyer in ein warmes Waſſer, daß ſie laulicht werden, rühre hernach eines nach dem andern hinein, die Hälfte ganzer und die Hälfte Dotter, thu hernach die Lemoniſchalen davon, thu ein wenig Zucker dazu, wie auch ein wenig Salz, beſtreiche einen Kaſtrol mit friſchen Butter, die Größe, ſo du vonnöthen haſt, thu den Teig hinein, und laß im Bachofen ganz ſtät bachen, daß es ſchön in die Höhe gehet, und eine ſchöne Kruſten bekommt, hernach thu es heraus und ſchneide von oben, wie es geſtanden, den Deckel ab, nimm die Schmollen heraus, ſo gut es ſeyn kann; wenn du es ſerviren willſt, beſtreiche ihn mit Eingemachten innen herum, und ſtürz ihn auf den Deckel und ſervire ihn, du kannſt ihn auch glaſiren zu einer Abwechslung.

Un Gateau a la Madelaine.

Einen Gateau von Carmehl.

Mache einen Boden von mürben oder Croquantteig, nach der Größe deiner Schüſſel, nachdem er ſchön gebachen iſt, beſtreiche den Boden mit Eingemachten, nimm hernach einen Kaſtrol, welches die Größe von dem Boden hat, laß es außen ſauber putzen, hernach beſtreiche es mit ſüßen Man-

delöl, koche ein Stück Zucker zu Carmehl, nimm hernach ein kleines Beßel, tunk es in den Carmehl ein, und thu hernach das Kaſtrol damit beſpinnen, nicht zu dünn, damit er nicht bricht; wenn er kalt iſt, zieh ihn von dem Kaſtrol ab, und ſtell ihn auf den Boden von dem Croquant, und thu ihn zur Tafel ſerviren.

Un Gateau a l'Allemande.

Einen Gateau auf deutſch.

Thu ein halb Pfund Butter in eine irdene Schüſſel, thu ihn wohl abrühren mit 5 ganzen Eyern und 6 Dottern, thu hernach ein Pfund feines Mehl dazu, ein wenig Hopfen und ein wenig Salz, rühre es ab mit ein wenig laulicht ſüßen Rahm, nicht gar zu dünn, beſtreiche einen Kaſtrol mit Butter, und thu den Teig hinein, ſtell es an ein warmes Ort und laß gehen, nachdem thu es im Ofen und laß ſchön bachen, thu es hernach aus dem Ofen, ſchneide von oben den Deckel ab, nimm die Schmollen heraus; wenn du es ſerviren willſt, beſtreiche ihn innen mit Eingemachten und ſtell ihn auf den Deckel, ſervire ihn zur Tafel, oben mit ein wenig feinem Zucker beſtreut.

Un Gateau de ſavoie.

Einen Gateau von Biſcuit.

Wäge 15 Eyer ſchwer Zucker, 11 Eyer ſchwer feines Mehl, ſchlage die 15 Eyerklar in eine Schüſſel, wo du den Schnee ſchlagen kannſt, die Dottern thu in ein ſauberes Geſchirr, zu dieſen Dottern thu noch 8 dazu und das Weiße davon weg, her-

hernach ſchlage die 15 Eyerklar zu Schnee recht ſtark, thu die 23 Dottern dazu, und thu es wiederum gut ſchlagen, nach dieſem den Zucker, und wiederum recht ſchlagen, nachmals nur ſtät hinein gerührt, gieb dem Teig einen Guſto von Lemoni oder Pomeranzenblüth, beſtreiche einen Kaſtrol mit Butter, beſtreue es hernach mit fein geriebener Semmel, gieß den Teig hinein, und laß ihn im Ofen ſtät bachen; wenn du wiſſen willſt, ob er gebachen iſt, ſo ſtich mit dem Meſſer in die Mitte hinein, ziehe es aus, iſt das Meſſer trocken, ſo iſt es ein Zeichen, daß er gebachen iſt, bleibet etwas an dem Meſſer, ſo iſt es noch nicht gebachen.

Un Gateau d'Amandes.

Einen Gateau von Mandeln.

Nimm anderthalb Pfund Mandeln, thu ſie blanchiren und ſauber abziehen, hernach mit Eyerklar fein ſtoßen, thu ſie in eine Schüſſel, reibe 2 Lemoni auf dem Zucker ab, thu dazu ein wenig feinen Zimmet, ein Stücklein Citronat fein geſchnitten, 1 Pfund feinen Zucker dazu, thu es hernach wohl untereinander rühren, rühre daran 18 Eyerdotter, und dieſes eine Stunde lang, ſchlage einen Schnee von 8 Eyerklar, rühre den Schnee hernach hinein, beſtreiche einen Kaſtrol mit Butter, beſtreue es mit ein wenig fein geriebener Semmel, gieß den Teig hinein und thu ihn ſtät bachen laſſen, du kannſt ihn glatt ſerviren, oder auch nach Belieben glaſiren.

Un

Un Gateau aux Piſtaches.

Einen Gateau von Piſtazi.

Nimm ein halb Pfund Piſtazi und ein Pfund Mandeln, thu ſie blanchiren, hernach recht fein ſtoßen mit Eyerklar, thu ſie in eine Schüſſel mit dreyviertel Pfund Zucker, und ein Stück Citronat fein geſchnitten, thu auch dazu etwas Spinatdopfen, daß es ſchön grün wird, mit dieſen thut man ſparen, und wird ſo gut, als wenn es von purem Piſtazi wäre, thu ihn hernach abrühren, und auf die nämliche Manier bachen, als wie die Mandeltorten.

Un Gateau de pain bis.

Einen Gateau von ſchwarzem Brod.

Thu ein ſchwarzes Hausbrod im Ofen recht trocken werden laſſen, hernach fein ſtoßen und durch ein Sieb paſſiren, wäge ein Pfund und ein viertel Pfund Zucker, ein halb Pfund fein geſtoßene Mandeln, ein Stück Citronat fein geſtoßen, ein wenig Zimmet und etliche Nägelein, ein wenig Muſcatnuß, reibe auch 2 Lemoni auf dem Zucker ab, thu hernach dieſes alles zuſammen in eine Schüſſel, wo du es abrühren kannſt, ſchlage daran 18 Eyerdotter, thu es eine Stunde rühren, ſchlage einen Schnee von 8 Eyerklar, rühre dieſen Schnee auf die Letzte hinein, aber nicht mehr ſtark rühren, beſtreiche einen Kaſtrol mit Butter, beſtreue es mit fein geriebener Semmel, gieß die Maſſe hinein, und thu es im Ofen bachen, der Ofen muß aber nicht zu heiß ſeyn.

Un

Un Gateau de milles feuilles.

Eine franzöſiſche Torte.

Mache einen guten Butterteig, nachdem die Gröſse von deiner Schüſſel iſt, mache ein Blat von Butterteig, mache hernach 10 ſolche Blätter, allezeit eines um etwas kleiner, thu ſie hernach im Ofen bachen; wenn ſie kalt ſind, fange auf das Gröſsere an eingemachte Früchte zu ſtreuen, ſetze nach der Ordnung ein anderes Blat darauf, und wiederum von einer andern Sorte ein Eingemachtes darauf geſtrichen, und dieſes mache bis alle Blätter aufgeſetzt ſind, und in einem ſchönen gleichen Form, du kannſt es auch hernach mit dem Meſſer gleich ſchneiden, mache eine ſchöne Glace von feinem Zucker mit Eyerklar und Lemoniſaft, thu die Torten ſchön glaſiren, und hernach mit eingemachten Nüſſen und Pomeranzenſchalen, Citronat, auch mit mehrern eingemachten Früchten garniren, ſtelle ſie in den Ofen, welcher nicht heiſs iſt, und laſs ſie trücknen, bis die Glace trocken iſt, thu ſie nachdem in ein trockenes Ort ſetzen, bis du ſie ſerviereſt; du kannſt auch dieſe Torte auf eine andere Façon machen, als gleich rund, viereckicht, dreyeckicht, das ſteht in deinem Belieben; man kann auch dieſe Torte von mürben Teig machen, als anderthalb Pfund Mehl, ein halb Pfund Zucker, ein Pfund Butter, 5 Eyerdotter, ein paar Lemoni auf dem Zucker abgerieben, ein wenig Zimmet, und nachdem dieſen Teig zuſammen gemacht, die nämlichen Blätter daran gethan, und auch auf die nämliche Manier glaſirt und garnirt.

Une Croquante a l'Allemande.

Einen Croquant auf deutſche Manier.

Nimm ſo ſchwer Mehl als Zucker, reibe eine Lemoni dazu auf dem Zucker, ein wenig fein geſtoßenen Zimmet, ein klein wenig friſchen Butter, den Saft von einer halben Lemoni, und hernach mache den Teig an mit Eyerklar, aber feſt, treibe den Teig hernach fein und gleich aus, thu ihn auf ein beſtrichenes Blech, ſchneide ihn nachmals aus oder drücke ihn aus, oder auch auf einen Kaſtrol ausgeſchnitten, und hernach ſchön ausbachen, aber nicht zu ſtarke Farbe nehmen laſſen; auf franzöſiſch nimmt man nur Zucker und Mehl, ein wenig Lemoniſaft und ein wenig Tragant, und machet hernach den Teig mit Eyerklar an; daß man dieſen Teig viel feiner ausſtreichen kann, das iſt wahr, aber zum Eſſen iſt er nicht ſo gut, und bricht auch nicht ſo geſchwind.

Une Croquante d'Amandes.

Einen Mandel = Croquant.

Nimm Mandeln, ſoviel du glaubſt vonnöthen zu haben, thu ſie blanchiren und ſauber ſchälen und ausklauben; hernach recht fein ſtoßen mit Eyerklar, nachdem durch ein Sieb paſſiren, daß ſie recht fein werden, wäge nachdem ſoviel feine Mandeln als Zucker, reibe ganz fein eine Lemoni dazu, thu die Mandeln und Zucker in einen Kaſtrol, ſetz ſie auf eine kleine Glut, thu ſie allezeit rühren und gut abtrücknen; wenn ſie recht gut ge-

trücknet iſt, thu ſie auf einen ſaubern Bachtiſch mit Zucker beſtreuen, und tractire die Mandeln wie einen Teig, aber ohne Mehl nur mit feinem Zucker, treibe ſie fein aus, und mache einen Croquant auf einen Kaſtrol, du kannſt auch kleine Abbes davon machen; im Bachen aber mußt du dich in Obacht nehmen, denn es braucht nur eine kleine Wärme im Ofen, und er darf keine Farbe haben, ſondern wenn du ſieheſt, daß er nur um das Kennen eine Farbe nehmen will, mußt du ihn gleich aus dem Ofen thun, da iſt er am ſchönſten und beßten. Die Croquant wie auch den andern kann man färben, als roth mit Cosmilien, grün mit Spinnatdopfen, braun mit Chocolade; man kann auch den Geſchmack geben als Caffee mit Caffeeöl, ſo auch die andern Geſchmacke.

Un Rocher d'Amendes.

Einen Berg von Mandeln.

Nimm ein Pfund Mandeln oder auch mehr, nachdem die Größe von deiner Schüſſel iſt, ſobald ſie geſchält ſind, thu ſie fein ſtoßen, hernach in eine Schüſſel mit ein halb Pfund Zucker und einer Lemoni abgerieben, auf dem Zucker, ein wenig feinen Zimmet, rühre es untereinander, und rühre es mit Eyerklar ab, nicht gar dünn, eher ein wenig dicklicht, beſtreiche hernach ein Blech mit Butter und ſtreiche die Mandeln darauf, ſetz ſie in Ofen und laß ſie bachen; wenn ſie anfangen eine Farbe zu bekommen, ſo thu ſie heraus, und ſchneide ſie mit dem Meſſer unten los, lege ſie Stückerweiß zuſammen, und

laß

laß ſie kalt werden, mache nachdem von Croquant-teig auf einen Kaſtrol eine Höhe, wie du geſinnt biſt zu haben, laß ausbachen, und nachdem ſetz es auf deine Schüſſel, und picke hernach die Mandeln mit Carmehlzucker zu, und formire es gleich einer Steinklippe, mache hernach 3 Sorten Glas, glaſire es dort und da, und garnire es mit allerhand Confituren, daß es ſchön herauskömmt; von Biſcuitteig kannſt du es ausmachen auf ein Blech geſtrichen, und auf die nämliche Manier machen.

Une Broche a la Françoiſe.

Ein Gateau von Käs.

Treibe ein Pfund Butter ab mit 6 Eyern ganzer und 8 Dotter, thu hernach ein Pfund geriebenen Parmeſankäs dazu, ſchneide ein Pfund gekochten Schunken fein, und auch dazu ein Pfund Mehl, ein wenig Pfeffer und etwas Hopfen, ein wenig ſüßen Rahm, ſchlag es wohl ab, beſtreiche einen Kaſtrol mit Butter, und thu dieſen Teig hinein und laß ihn gehen in einem warmen Ort; wenn er ſchön gegangen iſt, thu ihn ausbachen nicht gar heiß, und laß ihn ſchöne Farbe bekommen, alsdenn ſervire ihn kalter.

TOUTES SORTES DE ROTIS.

Allerhand Gattungen von Gebratenen.

Ich habe mit allem Fleiß die Braten beyſetzen wollen, weil es erſtens in der Ordnung iſt, und ſich gehört, nach den großen Stücken auf einem Menû die Braten zu ſetzen, wenn einer einen Kuchenzettel macht; anbey iſt es auch jungen Köchen und Köchinnen zu wiſſen nöthig, was zum Braten genommen wird, denn es gehört juſt nicht alles, was man glaubt, zum Braten. Auch habe ich weiters für gut befunden, die Braten hier anzuſetzen, damit der- oder diejenige, welche nicht franzöſiſch verſtehen, doch zum wenigſten wiſſen, wie alle Braten auf franzöſiſch genennet werden: Als nämlich:

Une Longe de Veau.	Ein Nierenbraten.
Un de Cochon.	Ein Schweinsbraten.
Un d'agneau.	Ein Lammsbraten.
Un de Chevreau.	Ein Kützbraten.
Un Faon de Cerf.	Ein Hirſchkalb.
Un Faon de Chevreau.	Ein Rehkütz.
Un Faon de Chamois.	Eine Gemskütz.
Un Selle de Chevreu l.	Ein Rehzähmer.
Une Cuiſſe de Chevreuil.	Ein Rehſchlegel.
Une de Marcaſſins.	Ein junges Wildſchwein.
Une de Levreaus.	Einen jungen Haſen.

Une

Un de Liévre.	Einen alten Haſen.
Un de Lapin.	Einen wilden Künighaſen.
Une de Faiſand.	Einen Faſan.
Une de Faiſandeau.	Einen von jungen Faſanen.
Une de Paon.	Ein von Pfauen.
Un de Perdrix.	Ein von jungen Rebhühnern.
Un de Perdraux.	Ein von alten Rebhühnern.
Un de Perdrix griſes.	Graue Feldhühner.
Un de Perdrix rouges.	Ein von rothen Feldhühnern.
Un de Francolins.	Ein von Haſelhühnern.
Un de Gelinotes.	Ein von Waldhühnern.
Un de Becaſſes.	Ein von Waldſchnepfen,
Un de Becaſſines.	Ein von Mooſsſchnepfen.
Un de Becaſſines royales.	Ein von kleinen Mooſsſchnepfen.
Un de Cailles.	Ein von Wachteln.
Un de Cailles royales.	Ein von Wachtelkönig.
Un de jeunes Grives.	Ein von jungen Droſſeln.
Une de Grives.	Ein von großen Droſſeln.
Un de petits Canards ſauvages.	Ein von kleinen Wildenten.
Un d'Alouettes.	Ein von Lerchen.
Un d'Alouettes d'hiver.	Ein von fetten Emmerlingen.
Un d'Ortolans.	Ein von Weinvögeln.
Un de Dindonneau.	Ein von jungen Indianern.
Un Dindon.	Ein großer Indian.

Un de Chaponneaux.	Ein von jungen Kapaunen.
Un de Chapon.	Ein von großen Kapaunen.
Un de Poulardes.	Ein von Polarden.
Un d'Oiſons.	Ein von jungen Gänſen.
Un de Canard.	Ein von jungen zahmen Enten.
De Poulets innocents.	Ein von Neſthühnern.
De Poulets a l'Allemande.	Hühner mit geriebener Semmel bannirt.
Un de Poulets.	Ein von jungen Hühnern.
Des Poulets aux Ecreviſſes.	Junge Hühner mit Krebsfaſch faſchirt.
Un de Pigeons romaines.	Ein von Romanertauben.
Un de Pigeons.	Ein von ordinari Tauben.
Un de Pigeons panné.	Tauben mit Semmel bannirt.

ENTREMETS CHAUDS.

Warme Zwiſchentrachten.

D'Epinards a la Crême.

Spinat mit ſüßen Rahm.

Thu den Spinat in vielem Waſſer blanchiren, hernach gut ausdrücken und fein ſchneiden, ſchneide auch einen halben Zwiebel fein, thu ihn in einen Kaſtrol mit einem Stücklein friſchen Butter, und thu

thu ihn paſſiren, thu nachdem den Spinat dazu, und laß ihn auch ein wenig dünſten, ſtreue ein wenig feines Mehl daran, und füll ihn mit ſüßen Rahm auf, laß ihn ſchnell einkochen; iſt es Zeit zu ſerviren, thu Salz, ein wenig Pfeffer, und ein klein wenig Muſcatnuß dazu, richte ihn auf die Schüſſel an, und thu ihn mit Croton garniren.

Un a l'Italienne.

Auf welſche Manier.

Nachdem der Spinat blanchirt iſt, thu ihn mit dem Meſſer grob durchſchneiden, paſſire einen halben fein geſchnittenen Zwiebel mit einem Stück Butter in einen Kaſtrol, thu den Spinad dazu, Pfeffer und Salz, und laß ihn dünſten, gieß zu Zeiten ein wenig recht gute Bouillon daran, aber nicht zuviel, denn er muß kurz bleiben, richte ihn nach dieſem an, und mit Croton garnirt. Mit Provenceröl kannſt du ihn auf die nämliche Manier machen, da mußt du aber ein klein wenig Rockenbol dazu nehmen.

Un au four.

Spinad im Ofen.

Nachdem der Spinad blanchirt und fein geſchnitten iſt, paſſire ihn mit dem Zwiebel, wie ſchon gemeldet iſt, laß eine Semmel im Milch weich werden, thu hernach ein Stück Butter in einen Kaſtrol, treibe ihn mit 5 Eyerdottern ab, nachdem thu die Semmel, Pfeffer und ein wenig Muſcatnuß zu dem Spinad, und rühre es recht ab, ſchlage von den 5 Eyerklar einen Schnee, und thu

ihn auch dazu, beſtreiche einen Kaſtrol mit Butter, nimm 2 Bogen Papier, ſchneide es in der Größe, daß es in den Kaſtrol gehet, beſtreiche es auch mit Butter, thu es in den Kaſtrol rangiren, gieß den Spinad hinein, ſetz ihn in Ofen und laß ihn ſtät bachen; wenn er fertig iſt, thu ihn mit ſammt dem Papier auf die Schüſſel, und ſervire ihn zur Tafel.

Un de Choux fleurs a la ſauce blanche.

Blumenkohl mit weißer Sauce.

Wenn die Roſe ſauber geputzt iſt, ſetze ein Waſſer mit Salz auf das Feuer und laß ſieden, thu hernach den Blumenkohl hinein, und laß ihn ein paar Sud aufthun, nachdem in das friſche Waſſer, ſodenn thu ihn in eine weiße Brás, und laß ihn ſtät, aber lind kochen, auf dieſe Art machen ihn die Franzoſen, ordinari aber wenn du ihn in keine Brás thun willſt, ſo laß ihn im Waſſer ſieden, und thu ein Stücklein friſchen Butter dazu, damit er ſchön weiß bleibt; willſt du ihn auf die Schüſſel rangiren, thu ihn auf eine Serviette, daß das Waſſer davon gehet, hernach rangire ihn ſchön, wie eine Roſe ſeyn muß, auf die Schüſſel. Die Sauce dazu: Thu ein Stück friſchen Butter in einen Kaſtrol mit 3 Eyerdottern, ein klein wenig feines Mehl, ein wenig Muſcatnuß, ein wenig Pfeffer, Salz und den Saft von einer halben Lemoni, ein Löffelein gute Bouillon, rühre die Sauce auf dem Feuer ſchön glatt ab, gieß ſie über den Blumenkohl und ſervire zur Tafel.

Un au Parmeſan au four.

Mit Parmeſankäs.

Richte den Blumenkohl auf dieſe nämliche Manier, wie auch die Sauce, nur daß die Sauce kalt werden muß, und hernach über den Blumenkohl geſchüttet, mit geriebenen Parmeſankäs beſtreut, und im Ofen Farb nehmen laſſen.

Un aux Ecreviſſes.

Mit Krebſen.

Richte den Blumenkohl, wie ſchon gemeldt, nur nimm einen Krebsbutter, anſtatt den weißen Butter, mache die nämliche Sauce damit, und die Krebsſchweife thu in Filé hineinſchneiden in die Sauce, und hernach darüber ſervirt.

Un au Coulis.

Mit Coulis.

Er wird auch geſotten, wie ſchon gemeldt, nimm hernach eine gute Coulis mit Lemoniſaft, und richte die Sauce darüber, du kannſt auch etwas Mark, in kleine Filé geſchnitten, hinein thun.

Un a l'Italienne.

Auf Italiäniſch.

Er wird auch auf dieſe Art geſotten und angerichtet, hernach thu in einem Kaſtrol feine Kräuter mit Provenceröl, und ein klein wenig Rockenbol, paſſire ſie auf dem Feuer, drücke hernach den Saft von einer Lemoni hinein, Pfeffer und Salz,

und auch etliche Tropfen Eſſig, gieß dieſe Sauce über den Blumenkohl, und beſtreue ihn hernach mit grün ausgebachenem Peterſill.

Un en friture.

Einen ausgebachen.

Auf Franzöſiſch: Nimm ein feines Mehl, thu es mit einem weißen Wein laulicht abrühren, nimm ein Provenceröl dazu, rühre den Teig wohl ab, thu ihn auch ſalzen, der Blumenkohl wird geſotten wie der andere, hernach auf eine Serviette gelegt, daß er trocken wird, nachdem eingetunkt und ſchön ausgebachen. Auf deutſch wird er mit Mehl eingeſtaubt, und hernach in die Eyer getunkt; man kann auch einen Brandteig machen, nicht zu dick, und auch ausbachen.

Des Artichauts a la Sauce blanche.

Artiſchocken mit weißer Sauce.

Die Artiſchocken müſſen mit vielen Waſſer und Salz geſotten werden, aber nicht lind, und nachdem in ein friſches Waſſer, hernach ſauber innen ausgeputzt, und in ein Blanquet gelegt und gar kochen laſſen, nachdem auf die Schüſſel rangirt, und die nämliche Sauce, wie bey dem Blumenkohl, darüber ſervirt, mit ein wenig fein geſchnittenen Peterſill.

A la Sauce d'Anchois.

Mit Sardellenſauce.

Sie werden auch auf dieſe Manier geſotten,

und hernach eine Coulisſauce von Sardellen gemacht und darüber gegeben.

Artichauts farci.

Artiſchocken faſchirt.

Thu die Böden von den Artiſchocken ſchön abſchneiden, mit Lemoni gerieben, daß ſie weiß bleiben, thu ſie nachdem in ein friſches Waſſer mit Salz und Eſſig, hernach blanchire ſie in vielem Waſſer ab, thu ſie in eine Bräs und laß ſie ſieden, nimm nach dieſem 2 oder 3 von den Artiſchockenböden mit etlichen Schambinion, feinen Kräutern auf ein Brett, ſchneide ſie fein zuſammen, thu ein wenig fein geriebene Semmel dazu, ein paar Eyerdottern, Pfeffer und Salz, ein wenig friſchen Butter, thu ſie wohl miſchen, hernach faſchire die andern Böden damit, du mußt aber die Böden vorher mit ein wenig Eyerklar beſtreichen, lege ſie auf eine Tortenpfanne, gieb ein wenig Coulis darunter und thu ſie in den Ofen; wenn ſie fertig ſind, richte ſie ſchön an, und drücke den Saft von einer Lemoni dazu, du kannſt noch ein wenig Coulis dazu nehmen, und ſervire ſie über die Artiſchocken.

A l'Italienne.

Auf Italiäniſch.

Es werden auch nur die Böden genommen und gerichtet, wie ſchon gemeldt, ohne zu faſchiren, thu hernach feine Kräuter in einen Kaſtrol mit 2 fein gehackten Sardellen und Provenceröl, Pfeffer und Salz, thu es auf dem Feuer paſſiren, thu nach-

nachdem die Böden hinein, laß ſie ein wenig dünſten, drücke den Saft von einer Lemoni dazu, und thu ſie ſerviren; ſie werden auch auf Italiäniſch auf dem Roſt gebraten, ſchneide die Artiſchocken die Hälfte von den Blättern ab, thu ſie ſolang im Salzwaſſer blanchiren, bis du ſie putzen kannſt, thu ſie aus dem Waſſer, laß ſie gut ablaufen; nachdem ſie geputzt ſind, thu feine Kräuter hinein mit ein wenig Rockenbol, Pfeffer und Salz, gieß auch Provenceröl darüber, ſetz ſie auf den Roſt, gieb eine Glut darunter und laß ſie braten, richte ſie in die Schüſſel, und drücke den Saft von einer Lemoni darüber.

D'Artichauts d'une autre Maniere.

Artiſchockenböden auf eine andere Manier.

Nachdem die Böden ſchön weiß geſotten ſind, wie ſchon gemeldet iſt, mache eine weiße Sauce von guter Bouillon, thu die Böden darein, laß aufkochen, thu ein wenig fein geſchnittenen Peterſill dazu, legire ſie mit Eyerdottern, und drücke den Saft von einer Lemoni dazu.

D'Artichauts aux fines herbes.

Artiſchocken mit feinen Kräutern.

Schneide Sauerampfer und Körbelkraut recht fein, paſſire ſie hernach mit einem Stück friſchen Butter, ſtaube ein wenig Mehl daran, und fülle ſie mit einem Löffel Bouillon an, laß die Kräuter verkochen, thu hernach die Böden hinein, legire ſie, drücke ein wenig Lemoniſaft dazu und ſervire ſie.

D'Artichauts a la Perigot.

Artiſchocken im Ofen.

Die Artiſchocken thu ein wenig abſchneiden, und hernach im Waſſer blanchiren, aber nicht zu viel, thu ſie nachdem trocken legen, nach dieſem thu ſie in einen Kaſtrol, thu von allen Sorten Wurzeln von der Hand geſchnitten daran, auch von allen Sorten Kräutern ganzer, etwas röhen Schunken Schnitzleinweiß geſchnitten, ein paar Lorberblätter, brocke ein Stücklein friſchen Butter darüber, Pfeffer und Salz, gieß Provenceröl darüber, ſetz ſie hernach in den Ofen und laß ſie braten; wenn du ſie ſerviereſt, thu ſie anrichten mit ſammt den Wurzeln und Kräutern.

D'Artichauts frites.

Gebachene Artiſchocken.

Thu die Artiſchocken im Waſſer und Salz ſieden, ſchneide ſie hernach in vier Stücke, thu ſie ſauber putzen und einmarginiren in Eſſig, Salz und Pfeffer, mache einen Teig, wie ſchon gemeldet iſt, von Wein, thu das Untere von den Artiſchocken eintunken und ſchön ausbachen, und wenn du ſie ſerviereſt, mit grünen Peterſill garniren.

Des Aſperges a la Sauce blanche.

Spargel mit weißer Sauce.

Die Spargel müſſen in vielem Waſſer mit Salz geſotten werden; die Sauce dazu wird auf die nämliche Manier gemacht, wie bey dem Blumenkohl; auf deutſch aber thu ein Stück friſchen Butter

ter

ter in einen Kaſtrol mit einem Löffelein feines Mehl, und auch ſoviel fein geriebene Semmel, einen ganzen Zwiebel, ein wenig Pfeffer und Muſcatblüth und Salz, einen Löffel gute Bouillon, und einen Löffelvoll von Spargelwaſſer, thu hernach die Sauce auf dem Feuer abrühren, und einkochen laſſen, paſſire ſie durch ein Haartuch, und richte ſie über den Spargel recht heiß an, und ſervire ſie zur Tafel.

Des Aſperges au beurre clair.

Spargel mit klaren Butter.

Wenn der Spargel geſotten hat und nicht gar lind iſt, thu ihn auf eine Serviette oder Tiſchtuch, richte ihn ſchön an, reibe ein wenig Muſcatnuß darauf und ein wenig Pfeffer und Salz, auch ein wenig fein geſchnittenen Peterſill, laß ein Stück friſchen Butter zergehen, thu den Faum davon, und gieß ihn hernach über den Spargel; auf deutſch aber richte den Spargel auf dieſe nämliche Manier, nur thu eine fein geriebene Semmel auch darauf ſtreuen, und laß hernach den Butter ſchön gelb werden, heißer darüber gegoſſen und zur Tafel ſervirt. Die Italiäner nehmen auch Provencer-öl anſtatt den Butter, kein gerieben Brod, gießen das Oel heiß darüber, und drücken den Saft von ein paar ſauren Pomeranzen daran.

Des Aſperges aux petits pois.

Spargel auf Erbſen Art gemacht.

Dieſer darf kein großer Spargel ſeyn, ſondern nur ein kleiner, thu ihn mit dem Meſſer klein

ſchnei-

ſchneiden, die Größe wie die Erbſen, thu ihn im Waſſer mit Salz blanchiren, und in einen Kaſtrol mit einem Stück friſchen Butter und einen ganzen Zwiebel, paſſire ihn, ſtaube ein wenig feines Mehl daran, füll ihn auf mit Bouillon, und laß ihn gäh einkochen, thu ein wenig fein geſchnittenen Peterſill dazu, ſervire ihn mit Croton, du kannſt ihn auch mit Eyerdottern legiren, einige drücken auch ein wenig Lemoniſaft daran; auf dieſe Manier wird er auch gemacht mit ſüßen Rahm, aber es kommt kein Lemoniſaft dazu, das iſt auf deutſche Manier; der Spargel kann auch gebachen werden mit Teig, gleichwie die Artiſchocken. Auf Italiäniſch wird er auch auf die Manier gemacht, aber etwas größer geſchnitten, und da wird der Schampignon dazu genommen, und dieſe auch von der Größe geſchnitten, und mit Croton gemacht.

Des petits pois a la Françoiſe.

Kleine Erbſen auf Franzöſiſch.

Thu die Erbſen ſchön ausklauben, die großen und gelben davon, thu ſie hernach in einen Kaſtrol, nimm ein Stück friſchen Butter dazu, einen Löffel feines Mehl, und gieß ein friſches Waſſer daran, thu ſie mit der Hand zuſammen miſchen, als wenn du ſie waſchen wollteſt, die Erbſen, Butter und Mehl muß beyſammen bleiben, gieß das Waſſer davon, und thu nachdem mit andern Waſſern das nämliche machen; iſt es Zeit zu ſerviren, binde zuſammen ein paar junge Zwiebel mit ein wenig Peterſillkraut, ein Bröcklein Zucker ſo groß wie 2 welſche Nüſſe, gieß Waſſer daran, und ſetz ſie

auf einen gähen Windofen, laß ſie ſchnell einkochen, thu die Kräuter daran, ſalze ſie, und reibe ein klein wenig Muſcatnuß daran, alsdenn ſervire ſie, thu ſie mit Croton garniren. Auf deutſch aber, wenn die Erbſen ein wenig groß ſind: Setz ein Waſſer auf das Feuer mit Salz, wenn es ſiedet, ſo thu die Erbſen hinein, und laß ſie einen Sud aufthun, nach dieſem thu ſie in einen Kaſtrol mit einem Stücklein Butter und thu ſie paſſiren, ſtaube ein wenig feines Mehl daran, fülle ſie mit Bouillon auf, thu auch einen ganzen Zwiebel dazu und laß ſie einkochen, auf die Letzte ſalze ſie, gieb ein wenig Zucker dazu, ein wenig fein geſchnittenen Peterſill und ein wenig Muſcatnuß, ſervire ſie auf die Schüſſel mit Croton garnirt, du kannſt ſie auch mit Eyerdotter legiren, auf dieſe nämliche Manier kannſt du ſie mit ſüßen Rahm machen, welche a la Crême genennet werden; mit Speck können ſie auch gemacht werden: anſtatt den Butter mußt du mit dem Meſſer einen Speck reiben und einpaſſiren, wie ſchon gemeldet iſt, auch auf dieſe nämliche Manier machen, thu imgleichen einen Schnitz Schunken dazu, aber keinen Zucker. Sie können auch mit Rahm gemacht werden.

Des haricots aux fines herbes.

Grüne Fiſolen mit Kräutern.

Schneide die Fiſolen in Filé, hernach blanchire ſie in vielen Waſſer mit Salz, gieb feine Kräuter mit Scharlotten in einen Kaſtrol mit einem Stück friſchen Butter, einem ganzen Zwiebel und einem Schnitz Schunken, wenn du einen haſt, thu ſie

paſſi-

paſſiren, ſtaube ein feines Mehl daran, fülle ſie mit Bouillon auf, und laß ſie gäh einkochen: willſt du aber keine Bouillon und Mehl dazu nehmen, ſo kannſt du Coulis dazu thun, das kommt auf den Guſto an, du kannſt ſie auch richten wie die grüne Erbſen mit ſüßen Rahm, aber es darf kein Zucker dazu kommen, ſondern ein Zweig Joſephskraut iſt gut dazu, es muß aber wiederum davon kommen, du kannſt ſie auch piquant machen mit ein wenig Eſſig, du kannſt ſie auch natürlich weiß machen und mit Eyerdottern legiren, und bachen kannſt du ſie auch auf die Art, als wie die Artiſchocken, und auch einmarginiren.

Des Bourraches frites.

Gebachene Bürraſch.

Dieſe Blätter müſſen noch jung ſeyn, du kannſt ſie mit dem nämlichen Weinteig bachen, ſie müſſen bis auf den Stiel eingetunkt werden, dieſer aber muß grün bleiben, auf dieſe Manier kannſt du auch die jungen Weinblätter bachen.

Des Concombres en Sauce.

Friſche Cucumern mit Sauce.

Thu die Cucumern ſauber und gleich ſchälen, ſchneide ſie rund oder in vier Viertel, blanchire ſie ein klein wenig, richte ſie hernach in eine Bräs ein, aber gieb wohl Obacht, daß ſie nicht zu lind werden; willſt du ſie ſerviren, rangire ſie ſchön auf die Schüſſel, und gieb eine ſtarke weiße oder piquante Coulis-Sauce darüber, thu ſie mit Cruton garniren, und ſodenn ſerviren.

Concombres farci.

Faſchirte Cucumern.

Schäle die Cucumern, du kannſt ſie hernach aushöhlern, oder auch rund ſchneiden und aushöhlern, thu ſie ein klein wenig faſchiren mit einem guten Kalbsfaſch, und richte ſie hernach in eine Bräs ein; wenn du ſie ſerviren willſt, ſo mache daß die Fette gut davon kommt, rangire ſie ſchön auf die Schüſſel, und gieb eine gute Coulis-Sauce darüber.

Concombres a la Crême.

Cucumern mit Rahm.

Wenn ſie geſchält ſind, ſchneide ſie in Viertel, thu ſie ſchön putzen, hernach klein ſchneiden in Filé, thu ſie in einen Kaſtrol mit einem Stück friſchen Butter und ein wenig fein geſchnittenen Zwiebel, paſſire ſie, ſtaube ein wenig feines Mehl daran, und laß ſie einkochen; willſt du ſie ſerviren, thu ſie ſalzen und ein wenig pfeffern, auch ein wenig fein geſchnittenen Peterſill dazu, ſervire ſie auf die Schüſſel, und garnire ſie mit Cruton, ſie können auch mit dem Weinteig gebachen werden, ſie müſſen aber vorher einmarginirt werden, gleichwie die Artiſchocken.

Des Champignons farcis.

Faſchirte Schampignons.

Du mußt gleiche Schampignons nehmen, ſauber putzen, nimm nach dieſem andere Schampignons, thu ſie in einen Kaſtrol mit feinen Kräutern,

tern, ein klein wenig Rockenbol, Pfeffer und Salz, und ein Stücklein Butter, thu ſie ein wenig paſſiren, hernach auf ein Schneidbrett und ſchneide ſie fein, thu ein wenig fein geriebene Semmel dazu, etliche Eyerdotter, faſchire nachmals die Schampignons damit, thu ſie in einen Kaſtrol mit Butter, ſetz ſie im Ofen, oder mit einem Deckel-Feuer oben und unten, und gar werden laſſen; wenn du ſie ſerviren willſt, thu die Fette davon, gieb ein wenig gute Jus mit Lemoniſaft dazu, und gieß die Jus unter die Schampignons.

Champignons a l'Italienne.

Schampignons auf Italiäniſch.

Thu die Schampignons ſauber putzen, und in einen Kaſtrol mit feinen Kräutern, ein wenig Rockenbol, Pfeffer und Salz, auch ein paar Schnitz Schunken, gieß Provenceröl dazu, ſetz ſie auf eine kleine Glut und laß ſie dünſten, auf die Letzte gieß ein wenig Jus daran und den Saft von einer halben Lemoni; willſt du ſie ſerviren, richte ſie ſchön in die Schüſſel, nimm das Oel davon, gieß die Sauce darüber, garnire ſie mit Cruton, und ſervire ſie zur Tafel.

Champignons en Sauce.

Schampignons mit Sauce.

Sie ſollen alle klein ſeyn, nachdem thu ſie in ein Waſſer mit Lemoniſaft, damit ſie weiß bleiben, ſetz Waſſer auf das Feuer, laß es ſieden, thu die Schampignons hinein, laß ſie einen Sud aufthun, gieß ſie ab, thu ſie in einen Kaſtrol mit fri-

ſchen Butter und ein klein wenig Rockenbol, paſſire ſie auf dem Feuer, ſtaube ein wenig feines Mehl daran, fülle ſie auf mit Bouillon und laß ſie einkochen; wenn es Zeit iſt zu ſerviren, ſo legire ſie mit Eyerdottern, und gieb ein wenig grün blanchirten Peterſill dazu, drücke den Saft von einer Lemoni hinein, und richte ſie an auf die Schüſſel, ſodenn garnire ſie mit Cruton; du kannſt ſie auch auf dieſe Manier mit ſüßen Rahm machen, aber es darf kein Lemoniſaft dazu, und anſtatt den ganzen Peterſill thn ein wenig geſchnittenen Peterſill dazu.

Champignons a la Gril.

Schampignons auf dem Roſt.

Die Schampignons müſſen gleich ſeyn, und nachdem ſie geputzt worden, thu ſie in einen Kaſtrol mit feinen Kräutern und friſchen Butter, Pfeffer und Salz, ein klein wenig Rockenbol, thu ſie paſſiren, nimm hernach kleine ſilberne Spießel, ſtecke ſie an, bannire ſie mit fein geriebener Semmel, und laß ſie auf der Glut grilliren, richte ſie ſchön auf die Schüſſel an, und gieb ein wenig Jus mit Lemoniſaft darunter. Auf Italiäniſch aber, wenn ſie geputzt ſind, ſo lege ſie auf eine Schüſſel, und gieb feine Kräuter darauf, ein wenig Rockenbol, Pfeffer und Salz, gieß Provenceröl darüber; iſt es nun Zeit zu ſerviren, lege ſie auf den Roſt und laß ſie grilliren, hernach richte ſie auf die Schüſſel ſchön an, drücke den Saft von einer Lemoni darüber und ſervire ſie zur Tafel. Du kannſt ſie auch mit Weinteig bachen, ſie müſſen aber vorher

her paſſirt und Lemoniſaft daran gedrücket, oder Eſſig daran gegoſſen werden. Die Italiäner machen auch andere Schwammen, die gut ſind, auf die nämliche Manier, gleichwie die Buchſchwammen und Belzling; wenn ſie gebachen werden, ſo nehmen ſie zu einem jeden Stück Schwammen ein Blat Salvey und tunken es mit in Teig ein, es iſt recht gut, es giebt auch eine Sorte, welche Brätling genennet werden, dieſe ſind abſonderlich gut auf dem Roſt grillirt, oder im Ofen mit feinen Kräutern und Oel, wie auch gebachen.

Des Morilles en Sauce.

Maurachen mit Sauce.

Dieſe, nachdem ſie ſauber geputzt und gewaſchen ſind, wirf in ein ſiedendes Waſſer, ſobald es wiederum ſieden will, thu ſie abgießen, und in einen Kaſtrol mit friſchen Butter, einen ganzen Zwiebel, ein wenig fein geſchnittenen Peterſill, paſſire ſie auf dem Feuer, ſtaube ein wenig feines Mehl daran und laß ſie einkochen, hernach legire ſie mit Eyerdottern, drücke den Saft von einer Lemoni dazu und ſervire ſie, ſodenn aber garnire ſie mit Cruton; auf dieſe nämliche Manier kannſt du ſie mit ſüßen Rahm machen, aber keinen Lemoniſaft dazu nehmen, du kannſt ſie auch auf dieſe Manier paſſiren und Coulis dazu nehmen, und grilliren, gleichwie die Schampignons, wenn ſie friſch ſind, können ſie auch gebachen werden.

De Truffes a la Françoiſe.

Triffel auf Franzöſiſch.

Thu die Triffel ganzer mit der Schelfe mit einer kleinen Bürſte ſauber putzen, hernach in ein Geſchirr, welches du wohl zudecken kannſt, thu einen ganzen Zwiebel, ein Lorberblat, und ein wenig ganz Gewürz daran, gieß Burgunder Wein darüber, deck ſie zu, daß kein Dunſt heraus kann, und laß ſie einſieden; willſt du ſie ſerviren, richte ſo viel Blätlein weiß Papier, als du Triffel haſt, wickle einen jeden ins Papier ein, richte ſie auf die Schüſſel, und ſervire ſie warmer zur Tafel.

Des Truffes au four.

Triffel im Ofen.

Waſche die Triffel auf dieſe nämliche Manier, lege ſie einen Tag vorher in Burgunder Wein, den andern Tag zeitlich, mache einen groben ordinari Teig, ſchlage die Triffel hinein mit ein wenig ganzen Gewürz, einen Zwiebel, etliche Schnitz Schunken, unten und oben Speck, mache ſie gut zu, gleichwie eine Paſtete, ſetz ſie in den Ofen und laß ſie eine Stunde bachen, nach dieſem thu ſie heraus, mache oben gleich alſo warmer ein Loch, und gieß den Wein darein, wo die Triffel geweſen ſind, mache das Loch gut zu, ſetz ſie wiederum in Ofen, und laß ſie warm ſtehen bis du ſie ſerviréſt, mache hernach die Paſtete auf, nimm die Triffel heraus, und ſervire ſie im Papier, wie die vorhergemeldten.

Des Truffes a la Provençale.

Triffel auf Brabändiſch.

Schäle die Triffeln ab, hernach ſchneide ſie fein Blätleinweis in einen Kaſtrol mit ein wenig fein geſchnittenen Peterſill, ein wenig Rockenbol, Pfeffer und Salz und ein wenig Provenceröl, ſtelle ſie auf eine kleine Glut und laß ſie dünſten, gieß ein kleines Glas Burgunder Wein dazu, und laß ſie kochen bis die Sauce ganz kurz wird, drücke den Saft von einer halben Lemoni daran, richte ſie an und garnire ſie mit Cruton.

Un de Féves verds.

Grüne Bohnen.

Dieſe Bohnen werden auf gut deutſch Saubohnen genennet; wenn dieſe klein und noch jung ſind, ſo thu ſie in ein ſiedendes Waſſer mit Salz werfen, laß ſie etliche Sud aufthun, hernach thu feine Kräuter mit fein geſchnittenen Zwiebeln in einen Kaſtrol mit einem Stück Butter, thu ſie paſſiren, und nachdem die Bohnen hinein, laß ſie auch auf einer kleinen Glut etwas dünſten, ſtaube ein wenig Mehl daran, fülle ſie mit Bouillon auf und laß ſie gäh einkochen, hernach thu ein wenig Pfeffer und Salz daran, richte ſie an und garnire ſie mit Cruton, ſie können auch auf die nämliche Manier mit ſüßen Rahm gemacht und mit Eyerdottern legirt werden, die weißen Bohnen, welche noch friſch ſind, werden auch auf dieſe nämliche Manier gemacht, auf die erſte Manier aber kannſt du ſie auch auf die Letzte mit ein wenig Senſt legiren auf Flammänder Manier.

Des Cardons a la Moëlle.

Cardi mit Mark.

Schneide den Cardi in gleiche Stücke in ein friſches Waſſer, ſetze ein Waſſer auf und laß es ſieden, thu den Cardi hinein und laß ihn etliche Sud thun, thu ihn hernach in ein friſches Waſſer, mache eine weiße Bräs, putze den Cardi ſchön, die erſte Haut davon, damit er ſchön weiß wird, deck ihn mit Papier zu, ſetz ihn auf eine kleine Glut und laß ihn ſtät kochen bis er lind wird, thu ein paar Stücklein Mark ſauber putzen und blanchiren, thu es zu dem Cardi und laß es etwas mitkochen, gieb in einen Kaſtrol einen Löffelvoll gute Schunkencoulis, thu dazu einen Löffel Consommé oder etwas Glace, und den Saft von einer halben Lemoni, thu den Cardi aus der Bräs auf eine ſaubere Serviette, putze ihn von der Fette und lege ihn in die Coulis, das Mark ſchneide Blätleinweiß und thu es auch dazu, laß ihn aber in der Coulis nicht mehr kochen, ſondern halte ihn nur warm, damit er weiß bleibt; auf dieſe Manier kannſt du auch den Cardi mit Coulis machen, aber nicht ſo ſtark, und hernach auf eine Schüſſel rangiren, mit Parmeſankäs beſtreichen, und im Ofen Farbe nehmen laſſen; du kannſt ihn auch mit weißer Sauce im Ofen geben, und auch mit Weinteig bachen, gleichwie die Artiſchocken, und auch mit Eyern und geriebener Semmel.

Des Celeris a la Crême.

Zelleri mit Rahm.

Thu den Zelleri in kleine Viertel ſchneiden, hernach

Kach ſchön gleich zuſchneiden, eines wie das andere, thu ihn hernach im Waſſer und Salz blanchiren, nachdem in einen Kaſtrol mit einem Stück friſchen Butter und einem ganzen Zwiebel, paſſire ihn auf dem Feuer, ſtaube ein wenig feines Mehl daran, füll ſie mit ſüßen Rahm auf und laß einkochen, thu ſie nachmals ſalzen und ein wenig pfeffern, legire ſie mit Eyerdottern, garnire ſie mit Cruton und ſervire ſie, du kannſt den Zelleri auch auf eine andere Façon ſchneiden, in eine weiße Brås thun und einkochen laſſen, hernach mit einer weißen piquanten Sauce geben, wie die zu den Artiſchocken.

Du kannſt ihn auch auf die nämliche Manier mit Coulis machen, wie die Carti, ſie können auch in Weinteig gebachen werden.

Des Oignons a l'Italienne.

Große Zwiebeln im Ofen.

Es müſſen große und weiße Zwiebeln ſeyn, dieſe thu nicht gar die Hälfte in der Runde voneinander ſchneiden und hernach im Waſſer nicht gar lind ſieden, lege ſie nachdem trocken, daß das Waſſer davon gehet, mache einen Faſch von Sardellen und feinen Kräutern, ein wenig friſchen Butter, Pfeffer und Salz, thu zwiſchen die Blätlein Zwiebel von dieſem Faſch zwiſchen einige rohe Schunken ganz fein geſchnitten, in der Größe wie die Zwiebel ſind, thu ſie in einen Kaſtrol mit Butter, ſetz ſie in den Ofen und laß recht lind werden; du kannſt auch die Zwiebel in der Mitte aushöhlern, mit Kalbsfaſch faſchiren, und auf die nämliche Manier im Ofen lind werden laſſen; wenn du ſie

ſerviréſt, ſo rangire ſie auf die Schüſſel, thu die Fette von der Sauce, und gieb ein wenig gute Jus dazu; du kannſt die Zwiebel auch in der Rundung Blätleinweiß ſchneiden und etwas ſieden laſſen, nicht zu lind, hernach einmarginiren und mit Weinteig bachen.

Des Pommes de Terre.

Erdäpfel mit Butter.

Thu die Erdäpfel abſieden bis ſie lind ſind, hernach ſauber ſchälen, thu feine Kräuter in einen Kaſtrol mit einem Stück friſchen Butter, laß ſie paſſiren, gieb die Erdäpfel mit Salz und Pfeffer dazu, ſetz ſie auf eine kleine Glut und laß ſie dünſten, gieß eine gute Jus daran und laß ſie aufkochen, legire ſie nachdem mit Eyerdottern, gieß ein wenig Eſſig daran und ſervire ſie; du kannſt ſie auch auf dieſe Art einpaſſiren, mit ein wenig Coulis anfüllen, und auf die Schüſſel mit Parmeſankäs richten, hernach im Ofen ſetzen und Farb nehmen laſſen, du kannſt auch 3 große Zwiebel Blätleinweiß ſchneiden, mit Butter paſſiren, nachdem die Erdäpfel mit Salz und Pfeffer dazu thun und dünſten laſſen, nachmals einen Löffelvoll Coulis dazu geben und aufkochen laſſen, auf die Letzte mit ein wenig fein geſchnittenen Peterſill, Senft und Eſſig legiren, und ſerviren.

De Polenta.

Es muß ein Mehl von türkiſchem Korn ſeyn: Setze eine Milch in einen Kaſtrol auf und laß ſie ſieden, hernach rühre das Mehl hinein und laß kochen

kochen bis es ſo dick wird, daß du es nicht mehr rühren kannſt, thu es gut auf dem Feuer abtrücknen, nimm nach dieſem einen kleinen Kaſtrol, mache es naß mit ein wenig friſchen Waſſer und thu den Teig hinein, daß er den Form bekommt, ſtürz ihn nachmals um und laß ihn kalt werden, nimm hernach deine Schüſſel, lege geriebenen Parmeſankäs mit friſchen Butter und ein wenig Pfeffer darauf, nimm einen Bindfaden, ſchneide damit Blätleinweiß dieſen Teig durch, lege ein Blätlein auf die Schüſſel, ſtreue wiederum Käs darauf, friſchen Butter und ein wenig Pfeffer, dieſes mache ſo fort, bis du genug auf deiner Schüſſel haſt, hernach ſetz es in den Ofen auf einer Tortenpfanne, und laß Farb nehmen. Viele machen auch dieſe Polenta anſtatt der Milch mit Waſſer, es kommt auf den Guſto an.

Un au Ris.

Ein von Reis.

Laß den Reis in der Milch kochen, nachdem er gekocht iſt, mache ihn auf dieſe nämliche Manier, die Italiäner eſſen ihn ſo gern. Von Hirſchbrey kannſt du ihn auch auf die nämliche Mänier machen, auch im Kaſtrol, und hernach Blätleinweiß ausſtechen.

D'Ecreviſſes a l'Angloiſe.

Krebſe auf Engliſch.

Es müſſen mittlere Krebſe ſeyn, dieſe thu abſieden wie ſichs gehört, mache ſie hernach zurecht, ſchneide die Füße davon, wie auch die Naſen,

löſe

löſe die Schalen von dem Schweif weg auf beyden Seiten, ſchneide ein wenig Schalen weg, um die Haare wegzuputzen, nimm nachmals ein Stück friſchen Butter in einen Kaſtrol mit einem ganzen Zwiebel, paſſire einen Löffel feines Mehl darein, füll es mit ſüßen Rahm an und rühre es auf dem Feuer ab, laß wohl verkochen, paſſire es durch ein Haarſieb, gieb nachmals die Krebſe dazu mit fein geſchnittenen Peterſill, laß ſie aufkochen, ſalze und pfeffere ſie ein wenig, dreſſire ſie ſchön auf die Schüſſel, und ſervire ſie zur Tafel.

D'Ecreviſſes a la Crême.

Krebſe mit Rahm.

Die Krebſe werden geſotten und geputzt, wie vorher gemeldt, von den Schalen mache einen Krebsbutter, lege dieſen Krebsbutter in einen Kaſtrol mit einem Löffelein feines Mehl und einen ganzen Zwiebel, füll ihn auf mit ſüßen Rahm und halb mit guter Bouillon, laß ihn recht gut verkochen, die Sauce paſſire durch ein Haarſieb in einen Kaſtrol, die Krebſe dazu, gieb Salz, ein wenig Pfeffer und ein wenig Muſcatnuß dazu, laß ſie aufkochen, legire ſie mit Eyerdottern, und ſervire ſie hernach zur Tafel.

D'Ecreviſſes frites.

Gebachene Krebſe.

Es müſſen große Krebſe ſeyn, dieſe ſiede, wie ſchon gemeldt, ſchneide ihnen die Füße, wie auch die halbe Scheere ab, löſe die Schalen vom Schweif weg, hebe den Rucken auf, und putze ſie

mit

mit einem kleinen Löffelein aus, mache ein gutes Salpico und fülle davon ein wenig hinein, beſtreiche ſie hernach am Ende ein wenig mit Faſch, thu die Krebſe in Eyern umkehren, und mit fein geriebener Semmel, mit ein wenig feinem Mehl gemiſchet, panniren; wenn es Zeit iſt zu ſerviren, ſo thu ſie ausbachen und mit ausgebachenem Peterſill garniren. Man kann ſie auch auf eine andere Manier faſchiren, die Krebſe ausgelöst, und nur die Naſe ſauber ausputzen und aufbehalten, nimm die Schweife von den Krebſen mit ein wenig Schambinion, mache einen Faſch, fülle die Naſen damit an, pannire ſie gleichwie die andern, bache ſie aus und garnire ſie mit Peterſill; du kannſt ſie auch, wenn ſie gebachen ſind, ohne zu panniren, in einer Sauce geben, etwas piquant, und mit Maurachen garniren.

D'Ecreviſſes au Gratin.

Krebſe mit geriebenem Brod.

Siede die Krebſe ab, wie ſichs gehört, löſe hernach die Schweiſe aus und rangire ſie ſchön auf die Schüſſel, gieb nachdem feine Kräuter in einen Kaſtrol mit friſchen Butter, laß ſie paſſiren, gieb Pfeffer und ein wenig Salz dazu, wie auch den Saft von einer Lemoni, gieß ſie über die Krebsſchweife, beſtreue ſie mit fein geriebener Semmel, und begieß ſie nachmals oben mit einem guten ſauern Rahm, ſetz ſie auf eine Glut, und laß ſie oben mit einer glüenden Schaufel Farbe nehmen, oder auch im Ofen, er muß aber heiß ſeyn, damit ſie gähe Farbe bekommen, um nicht trocken zu werden.

D'Ecre-

D'Ecreviſſes a l'Italienne.

Krebſe auf Italiäniſch.

Löſe die Krebſe aus, gleichwie die Krebſe auf Engliſch, gieb in einen Kaſtrol feine Kräuter mit fein geſchnittenem Peterſill, Scharlotten und ein klein wenig Rockenbol, gieß Provenceröl dazu und laß ein wenig paſſiren, lege die ausgelösten Krebſe hinein mit Pfeffer und Salz, drücke den Saft von einer Lemoni hinein, paſſire ſie noch hinein und thu ſie hernach ſchön anrichten, auf Italiäniſch nimm nur die Krebsſchweife alleine, richte ſie auf dieſe Art, und ſervire ſie kalter.

Un Flan D'Ecreviſſes.

Einen Krebsflan im Ofen.

Siede kleine Krebſe ab und löſe ſie aus, von den Schalen wird ein Krebsbutter gemacht, wenn dieſer kalt iſt, ſo thu ihn mit Eyerdottern abtreiben, thu hernach eine in Milch eingeweichte Semmel hinein, die Krebsſchweiſe fein geſchnitten dazu, ein wenig Pfeffer und Salz, und ein wenig Muſcatnuß, wie auch ein klein wenig Zucker, von 3 Eyerdottern den Schnee geſchlagen und auf die Letzte hinein gerührt, nimm nach dieſem 2 Bogen Papier, beſtreiche ſie mit Krebsbutter, thu ſie nachdem in einen Kaſtrol, welches die Größe von der Schüſſel hat, lege das Papier hinein, ſchneide es rund, thu nachmals die Doſis hinein, und laß im Ofen langſam gehen, ſervire es hernach mit ſammt dem Papier zur Tafel; du kannſt auch dieſe Doſis, anſtatt zu bachen, in eine Serviette thun

und ſieden laſſen, nachdem ganzer mit einer Krebs-
ſauce ſerviren, oder auch zerſchneiden, es kann
auch dieſe nämliche Doſis in kleine Form im Ofen
gebachen werden, du kannſt auch in einen Form
machen, und in die Mitte ein feines Ragout von
den Schweifen mit ein wenig Schambion und
Maurachen hinein thun.

De Saumon a la Gril.

Rheinſalm auf dem Roſt.

Mache von Papier kleine Kapſeln, dieſe thu in
ein heißes Schmalz und wiederum heraus, nimm
ein Stücklein Rheinſalm, ſchneide ihn nach der
Größe von den Kapſeln, thu den geſchnittenen Fi-
lee von Salm in einen Kaſtrol mit feinen Kräu-
tern, Lorberblättern und Scharlotten, Pfeffer
und Salz, Provenceröl, den Saft von einer hal-
ben Lemoni, miſche hernach die Filé, und richte
ſie ſchön in die Kapſel hinein, gieß in ein jedes
von dieſem Margenad etwas, ſetz ſie, wenn es
Zeit iſt, in Ofen oder auf den Roſt, und mit ei-
ner glühenden Schaufel oben anziehen laſſen, thu
etliche Sardellen recht fein machen, miſche ſie mit
Butter, thu ſie in einen Kaſtrol, laß ſie zergehen,
drücke den Saft von einer Lemoni daran; wenn
du ſie ſerviereſt, thu in eine jede Kapſel von dieſer
Sauce gießen, und ſchön zur Tafel ſerviren, du
kannſt ſie auch auf dieſe Manier mit Butter ma-
chen, und von mehreren Sorten Fiſch, abſonder-
lich wenn einer von einer Tafel überbleibt, und
wiederum muß applicirt werden vor ein Entre-
mets.

Une

Une de Langues Carpes.

Karpfenzungen für Entremets.

Blanchire die Karpfenzungen im Salzwaſſer, hernach thu ſie in einen Kaſtrol mit friſchen Butter und Lemoniſaft, putze etliche kleine Schambinion ſchön weiß, ein klein wenig blanchiren, und auch dazu einen friſchen Triffel, wenn du haben kannſt, in Filé geſchnitten, etliche Krebsſchweife, thu dieſes alles paſſiren, ſtaube ein wenig Mehl daran, fülle ſie auf mit guter Bouillon und laß einkochen, nimm hernach kleine Eyer, die aus der Henne genommen werden, blanchire ſie, thu das Häutlein davon und thu ſie auch dazu; wenn du ſie ſerviereſt, ſo legire ſie mit Eyerdottern und thu ein wenig grün blanchirten Peterſill dazu, Lemoniſaft und Salz, richte ſie an und garnire ſie mit Cruton. Auſtern können auf dieſe nämliche Manier gemacht werden, nur daß die Auſtern mit ein wen g weißen Wein müſſen blanchirt werden, und auf die Letzte mit den Eyern in die Sauce gethan, damit ſie nicht zu hart werden.

Des Huitres frites.

Gebachene Auſtern.

Die Auſtern werden ein klein wenig in weißen Wein blanchirt und hernach im Weinteig ausgebachen, die Sardellen das nämliche, aber nur gewaſchen und voneinander getheilt, die Greten davon.

D'Oeufs

D'Oeufs pochés.

Verlohrne Eyer mit Jus.

Dieſe Eyer müſſen friſch ſeyn, welche im Waſſer verlohren werden mit ein wenig Eſſig, hernach in ein friſches Waſſer, nachdem auf ein ſauberes Tuch gelegt und ſchön geputzt, daß ſie gleich ſind, auf die Schüſſel rangirt, eine gute und klare Jus darüber geben, und ein jedes Ey mit einem blanchirten Peterſill garniren, du kannſt auch die nämlichen Eyer mit einer Krebsſauce machen, mache von Krebsbutter eine Sauce auf die Manier, wie eine weiße, ſchneide die Krebsſchweife in Filé, und thu ſie dazu, gieb hernach dieſe Sauce über die Eyer, du kannſt ſie auch auf die nämliche Manier mit einer grünen Sauce von Spinatdopfen geben.

D'Oeufs Sauce au fer cheval.

Eyer mit brauner Butterſauce.

Die Eyer müſſen gebachen werden, der Dotter muß aber lind bleiben, richte ſie auf eine Schüſſel, mache einen Butter gelb und gieß Eſſig daran, ein wenig Pfeffer und Salz, laß dieſe Sauce aufkochen und gieß ſie über die Eyer, beſtreue ſie mit grün ausgebachenem Peterſill, und ſervire ſie zur Tafel; du kannſt auch ausgebachene Eyer mit friſcher Cucumernſauce geben, du kannſt auch die Eyer im Waſſer verlieren, hernach ſchön trocken werden laſſen, und nachdem ein wenig einmehlen, in Eyern umkehren, und nachmals im Schmalz gäh ausbachen, und mit einer Sauce ſerviren,

wo die beſte, die man geben kann, eine von Cucumern, oder auch eine andere piquante Sauce iſt.

Des Oeufs innocents.

Unzeitige Eyer.

Das ſind Eyer, welche noch in der Henne ſind, da kann man von mehrern haben, ſetze ein Waſſer auf und laß ſieden, thu die Eyer hinein, und laß einen Sud aufthun, thu ſie wieder heraus in ein friſches Waſſer, häutle ſie ab, und mache eine Sauce von Coulis, oder auch eine weiße, nimm etwas Schambinion dazu, auch Triffel, mache die Sauce piquant, garnire ſie hernach mit Cruton, ſervire ſie alsdenn zur Tafel.

D'Omelettes aux Epinards.

Kleine Omelette mit Spinad.

Thu einen Spinad, ganz fein geſchnitten, mit ein wenig fein geſchnittenen Zwiebel einpaſſiren, mit friſchen Butter und ein wenig guter Bouillon, ſalze und pfeffere ihn, und laß ihn hernach kalt werden, nach dieſem mache kleine und feine Omelette von Eyern, beſtreiche ſie mit ein wenig Spinad, wickle ſie zuſammen und rangire ſie ſchön in die Schüſſel, gieß ein wenig ſüßen Rahm daran, und ſetze ſie warm; wenn es Zeit iſt zu ſerviren, ſo thu ſie mit einer glüenden Schaufel oben ein wenig Farbe nehmen laſſen.

D'Omelettes a la Romaine.

Omelette auf Romaniſch.

Schlage Eyer aus, gieß ein wenig Milch dazu,

zu, wie auch etwas Zucker, mache hernach ganz kleine und feine Omelette, eines auf das andere; wenn aber zwey aufeinander ſind, ſo reibe einen Lemoni auf dem Zucker ab, und thu ihn nachdem auf dieſes Omelett reiben, bache nachmals 2 andere, reibe hernach eine Pomeranze auf den Zucker, mache ſoviel du willſt, auf die Letzte ſchneide es mit dem Meſſer ſchön gleich, beſtreue es mit Zucker, gieb mit der glüenden Schaufel Farbe, und ſervire hernach.

Un Omelette a l'Angloiſe.

Ein Omelett auf Engliſch.

Schlage Eyer aus, ſoviel du glaubſt vonnöthen zu haben, ſalze und pfeffere ſie, gieß ein wenig ſüßen Rahm dazu, und ein wenig fein geſchnittenen Peterſill, ſchlage die Eyer gut ab, thu ein Stück friſchen Butter in die Omelettenpfanne mit ein wenig fein geſchnittenen Zwiebeln, laß ſie ein wenig paſſiren, und gieß die Eyer hinein, laß ſie nur auf einer Seite ſchön gelb anziehen, thu es hernach überſchlagen, daß es in der Mitte lind bleibt, richte es auf die Schüſſel und gieß eine gute Jus darüber, alsdenn ſervire es warmer zur Tafel.

Un Omelette a l'Allemande.

Ein Omelett auf deutſch.

Man nimmt eine gebratene Nieren von Kalbfleiſch, ſchneidet ſie fein, thut ſie hernach in einen Kaſtrol mit ein wenig fein geſchnittenen Zwiebel und einem Stücklein friſchen Butter, thu ihn ein wenig paſſiren, hernach die Nieren dazu mit ein

wenig fein geſchnittenen Peterſill, Pfeffer und Salz, ſchlage die Eyer daran nach Belieben, ſchlage ſie gut ab, und mache nachmals das Omelett davon, aber auf beyden Seiten anziehen laſſen und zur Tafel ſerviren, es kann auch mit ein wenig Jus gegeben werden, oder auch trockner.

Un Omelette a la Genoiſe.

Ein Omelett auf Genueſiſch.

Schlage Eyer aus nach Belieben, thu einen fein geſchnittenen Peterſill, ein wenig Pfeffer und ein klein wenig Salz dazu, thu ſie gut abſchlagen mit ein wenig ſüßen Rahm, waſche nach dieſem 6 oder 12 Sardellen, nachdem du Eyer haſt, ſpalte ſie von einander, die Gräten davon; wenn das Omelett halb gebachen iſt, ſo thu die Sardellen ſauber hineinlegen und das Omelett, hernach umwenden und gar bachen laſſen, alsdenn zur Tafel ſerviren; auf ſolche Art kannſt du es auch mit einem guten und fetten Käs machen, auch mit geriebenen Parmeſankäs, welchen die Italiäner ſehr lieben.

Des Oeufs pochés piqué & glacé.

Verlohrne Eyer geſpickt und glaſirt.

Es müſſen Eyer ſeyn, welche nur eine Haut haben, und noch nicht hart ſind, dieſe Eyer werden von den Hühnern genommen, wenn man ſie aufmacht, wohl aber in Obacht genommen, daß die Haut nicht zerriſſen wird, ſchneide hernach einen feinen Speck ſo fein als es ſeyn kann, gleichwie zu einem Lerchen zu ſpicken, ſpicke nach dieſem dieſe Eyer auf 3 Reihen durch die Haut, mit einer feinen

nen Spicknadel, aber gieb wohl acht, daß du die Haut nicht zerreiſſeſt, ſetze ein Waſſer auf das Feuer mit Eſſig und laß ſieden, wenn es ſiedet, ſo ſetz es vom Feuer und laß ſtät von vornen ſieden, lege die Eyer hinein und laß ſie ſtät ſieden, gleichwie die verlohrne Eyer, gieß hernach ein friſches Waſſer daran, und ziehe die Haut davon, ſo wird der Speck in dem Ey bleiben, nachdem rangire ſie in die Schüſſel, und thu ſie nachmals mit einer feinen Glas mit dem Pinſel glaſiren, gieb eine piquante Jus oder auch eine andere gute Sauce darunter, es iſt ein rares und künſtliches Entremets.

Des Oeufs a l'Eſpic.

Eyer mit Sulz.

Es wird eine piquante Sulz von Fleiſch gemacht, wie ich ſchon gemeldet habe bey dem Geflügel, welche ein Eſpic genennet wird, die Eyer ſoviel du haben willſt, mußt du im Waſſer verlieren, und Obacht geben, daß es friſche Eyer ſind, daß ſie auch ſchön rund bleiben, nimm nachmals den Model von Ey, thu in den halben Model ein wenig Sulz, lege das Ey hinein und laß es ſtehen, thu nach dieſem in die andere Hälfte ein wenig Sulz, ſchlage die andere Hälfte hinüber, mach es mit Papier gut zu, und thu ſie auf das Eis bis du ſie ſerviret, du kannſt auch dieſe Eyer auf die Schüſſel richten ohne Model, nur ein wenig mit blanchirten Bertram oder Peterſill garniren, auch mit Oliven gekochte Schunken mit Kapaunenbrüſten, das kommt auf dein Belieben und den Ge-

danken an, welchen ich hier nicht beyſetzen kann, denn die Speiſen ſchön zu dreſſiren oder einzurichten, das kommt blos auf den Gedanken und den guten Guſto an.

Un flan de Ris.

Ein Aufgeloſſenes von Reis.

Siede den Reis in der Milch mit einem Stück Zimmet lind, laß ihn hernach kalt werden, treibe nach dieſem ein Stück friſchen Butter ab mit 6 Eyerdottern, thu den Reis dazu, und auch wiederum gut abtreiben, gieb auch etliche bittere Mandellaiblein, und etliche Biſcotten fein zerrieben, dazu, wie auch ein Stücklein fein geſchnittenen Citronat, ein wenig Pomeranzenblüth wie auch Zucker, ſchlage 4 Eyerklar zu Schnee und gieb ihn auch dazu, beſtreiche nachmals 2 Bögen Papier mit Butter, thu ſie in einen kleinen Kaſtrol, ſchneide ſie rund, geuß dieſen Reis hinein, ſetz ihn in Ofen und laß ihn ſtät bachen, gieb ihn nach dieſem mit ſammt dem Papier zur Tafel.

De Ris frit a l'Allemande.

Gebachenen Reis auf deutſch.

Dieſer Reis muß auch in der Milch gekocht werden und recht lind, laß ihn hernach kalt werden, rühre ihn mit etlichen Eyerdottern ab, gieb ihm einen Guſto von Zimmet und Pomeranzenblüth, auch ein wenig Zucker, thu ihn nachmals auf ein Bachbrett mit ein wenig feinem Mehl, rollire ihn rund und mache kleine Stücklein daraus, oder auch ſonſt eine Façon, tunke ihn in Eyern

ein, und kehre ihn nach dieſem in fein geriebener Semmel um, und bache ihn ſchön aus; wenn du ihn ſerviréſt, ſo beſtreue ihn mit Zucker, oder lege ihn auf ein Blech, und beſtreue ihn mit Zucker, bedecke ihn oben mit einer glüenden Schaufel, daß er ſchöne Glace bekommt und croquant bleibet. Du kannſt ihn auch auf eine andere Manier machen, wenn der Reis in der Milch geſotten hat und hernach kalt worden iſt, ſo thu ihn in eine Schüſſel und zerrühre ihn gut, ſchlage ein ganzes Ey daran und etliche Eyerdotter, ein wenig Heſen, ſalze ihn, und alsdenn laß ihn gehen, in kleine Stücklein; oder wenn er in der Schüſſel gegangen iſt, ſo thu ihn mit einem kleinen Löffel herausnehmen und ſchön im Schmalz bachen laſſen, nachmals aber mit Zucker beſtreuen.

Un de Ris frit a l'Italienne.

Einen gebachenen Reis auf Italiäniſch.

Siede den Reis im Waſſer recht dick und lind, nachdem laß ihn kalt werden, rühre ihn mit einer Handvoll feinem Mehl fein ab, ſalze ihn, hernach lege ihn auf ein Bachbrett mit ein wenig feinem Mehl, rolle ihn mit der Hand, ſo dick wie eine Bratwurſt aus, ſchneide kleine lange Stücklein, oder mache runde Kränze, dieſe heißen die Italiäner Zobbela, bache ſie nach dieſem in Oel aus, richte ſie auf die Schüſſel, laß ein Honig zerſchleichen und begieße ihn ein wenig damit, beſtreue ihn auch mit ein wenig Zucker, und gieb ihn alſo warmer zur Tafel. Dieſer Reis wird gemacht an

einem Faſttage, wo die Italiäner keine Eyer und Butter eſſen.

De Pommes frites.

Gebachene Aepfel.

Den Teig zu machen, iſt ſchon explicirt worden, mit Wein, die Aepfel müſſen Maſchanzker, wie man ſie in Wien nennet, oder Borſtorfer ſeyn, dieſe geſchält, ſchneide ſie nach deinem Belieben rund oder in Viertel, lege ſie in ein Geſchirr mit Zimmet und Lemoniſchalen, weißen Wein oder auch Brantewein, laß ſie ein paar Stunden ſieden, tunke ſie hernach in Teig ein und laß ſie ſchön ausbachen, lege ſie auf ein Blech, beſtreue ſie mit feinem Zucker, und brenne ſie nachmals mit der glüenden Schaufel, wende ſie um, beſtreue ſie auch wiederum mit Zucker, und brenne ſie ebenfalls, ſo werden ſie recht croquant und gut ſeyn, richte ſie auf eine Serviette an, ohne mit Zucker zu beſtreuen; auf dieſe Manier kannſt du auch die Appricoſen, Pfirſiſch und Weichſeln bachen, die Weichſeln werden aber nicht gebrennt, die Melonen kannſt du auch mit Teig bachen, gleichwie die Aepfel, und auf die nämliche Manier glaſiren.

De Pommes a la Dauphine.

Faſchirte Aepfel.

Nimm von den allerbeſten Aepfeln, ſchäle ſie und höhle ſie in der Mitte aus, ſetze halb Waſſer und halb Wein mit einem Stücklein Zucker und Zimmet und Lemoniſchalen auf das Feuer, laß ſieden, gieb hernach die Aepſel hinein und laß ſie kochen,

bis

biſ ſie lind ſind, lege ſie nach dieſem auf ein Haarſieb und laß ſie ablaufen, mache von ſüßen Rahm und Eyerdottern einen Kreen, laß ihn, wenn er verkocht hat, kalt werden, nimm die Schüſſel, wo du zu ſerviren haſt, gieß von dem Kreen hinein, ſetz die Aepfel darauf, fülle von den Maulbeeren, welche eingemacht ſind, in die Aepfel, ſchneide Citronat in feine Filé, beſtecke die Aepfel damit aber fein, daß man ſie ſiehet, als wenn ſie geſpickt wären, gieß den andern Kreen darüber, daß die Aepfel bedeckt ſind, nimm etliche bittere Mandellaiblein, ſtoß ſie fein und beſtreue die Aepfel damit, ſetz ſie in Ofen und laß ſie ſchöne Farbe nehmen.

D'une autre Maniere.

Auf eine andere Manier.

Mache die Aepfel zurecht und koche ſie, wie ſchon vorher gemeldt, nicht anders, als daß du, anſtatt den Kreen, einen Reis in der Milch recht lind locheſt, thu ihn hernach abtreiben mit etlichen Eyerdottern und friſchen Butter, ein wenig Zimmet und Zucker, ein wenig Pomeranzenblüth, wenn er abgetrieben iſt, ſo thu die Aepfel auf die nämliche Manier richten, wie ſchon gemeldet iſt.

D'une autre Maniere.

Auf eine andere Manier.

Richte die Aepfel auch auf die nämliche Manier, mache einen Kreen von ſüßen Rahm und Eyerdottern, wie ſchon gemeldt, thu ein paar Loth fein geſtoßene Piſtazi dazu; wenn der Kreen gekocht hat,

hin, ſo laß ihn kalt werden, und beſtecke die Aepfel, anſtatt Citronat, mit fein geſchnittenen Filé von Piſtazi, in den Kreen gieb einen Spinatdopfen, damit er grün wird, du mußt aber etwas von dem Kreen weißer aufbehalten, und hernach die Aepfel damit füllen anſtatt dem Eingemachten, in den weißen Kreen gieb ein wenig fein geſchnittenen Citronat, mache hernach die Aepfel zurecht auf die nämliche Manier, wie ſchon vorher gemeldet worden.

Des Pommes a la Polonoiſe.

Aepfel auf Pohlniſche Manier.

Nimm von den beßten Aepfeln, ſchäle ſie und ſchneide das Kröbs davon, thu ſie hernach auf ein ſauberes Schneidbrett und ſchneide ſie klein, aber nicht gar zu fein, thu ſie nach dieſem in ein Geſchirr, thu daran ein Stücklein fein geſchnittenen Citronat, ein wenig fein geſtoßenen Zimmet, eine Lemoniſchale auf dem Zucker abgerieben, ein wenig geſtoßenen Zucker, eine Handvoll geriebene Semmel, 3 Eyerklar, rühre alles untereinander, ſetze ein Schmalz auf das Feuer, und mache auf dieſe Aepfel einen Form rund, ſo groß oder lang wie ein Ey, bache ſie ſchön braun aus, nach dieſem thu ſie in einen Kaſtrol mit rothen Wein und Zucker, ein Stücklein Zimmet, laß ſie kochen bis ſie durchaus gekocht ſind und die Sauce kurz wird, richte ſie nachmals an, und ſervire ſie mit Cruton garnirt.

D'une autre Maniere.

Auf eine andere Manier.

Es müſſen auch von den allerbeſten Aepfeln ſeyn, nachdem ſie geſchält ſind, thu ſie fein Blätlein-weiß ſchneiden, thu ſie in ein Geſchirr mit Wein, Zimmet und Lemoniſchalen auf dem Zucker abgerieben, thu nach dieſem ein ſchwarzes Brod reiben und im Butter röſten, nachmals nimm einen kleinen Kaſtrol die Größe von der Schüſſel, beſtreiche es mit Butter, hernach fange an zu legen, eine Leg von dem geröſten Brod, nachdem eine Leg Aepfel, dieſes thu ſolang, bis du die Größe haſt wie du ſie haben willſt, nach dieſem gieß den Wein daran wo die Aepfel gelegen ſind, er muß aber ſüß von Zucker ſeyn, ſetz es in Ofen, und laß es bachen; wenn es Zeit iſt zu ſerviren, thu es aus dem Ofen, ſtürz es auf die Schüſſel, reibe ein wenig Zucker darüber, und ſervire es zur Tafel.

Des Pommes au four.

Aepfel im Ofen.

Du kannſt nach deinem Belieben Aepfel nehmen, wenn es nur ſaure ſind, nachdem ſie ſauber geſchält ſind, thu ſie in der Mitte voneinander ſchneiden und das Kröbs heraus, beſtreiche eine Tortenpfanne mit friſchen Butter, lege die Aepfel darauf, beſtreue ſie mit Zucker und Zimmet, auch mache fein etliche bittere Mandellaiblein und etliche Biſcotten, beſtreue ſie auch damit, und ſetze ſie hernach in Ofen, laß ſie Farb nehmen, gieß nachdem ein wenig weißen Wein mit ein wenig Zucker

auf

auf dem Boden, ſetz ſie wiederum in Ofen und laß aufkochen, richte ſie nach dieſem ſauber an, und ſervire ſie zur Tafel.

Des Pommes a la Saxe.

Aepfel auf Sächſiſch.

Nimm Maſchanzker oder Borſtorfer, oder andere gute Aepfel, thu ſie in der Mitte aushöhlern und hernach ſchälen, ſetze ein Waſſer mit Wein, Zucker, Zimmet und Lemoniſchalen auf das Feuer und laß kochen, thu die Aepfel hinein, und laß ſie halb kochen, thu ſie nach dieſem auf ein Sieb und laß ſie ablaufen, nimm bittere Mandellaiblein, etliche Biſcuit, Citronat, etliche harte Eyerdottern, ein wenig feinen Zimmet, ſtoße alles dieſes fein, faſchire die Aepfel damit, ſetze ſie auf die Schüſſel, ſchneide nachdem feine Filé von Piſtazi, Mandeln und Citronat, ſpicke die Aepfel damit, laß den Syrop, den die Aepfel gekocht haben, einkochen, wenn er kurz iſt, ſo gieß ihn über die Aepfel, ſetz ſie in Ofen und laß ſie gar fertig werden, nachdem ſervire ſie alſo warmer.

Des Pommes en Compôte.

Ein Compot von Aepfeln.

Dieſe müſſen von den beßten Aepfeln ſeyn, ſchäle ſie ſchön gleich und zugleich in ein friſches Waſſer mit weißen Wein, Zimmet, Zucker und eine Lemoniſchale, ſetze ſie hernach auf das Feuer, und laß ſie ſieden, bis ſie lind ſind, thu ſie heraus auf ein Sieb, und laß ſie ſauber ablaufen, richte ſie nachmals ſchön auf deine Schüſſel an, laß den

Syrop ganz kurz einkochen, auf die Letzte drücke den Saft von einer halben Lemoni hinein, und laß ihn kalt werden, ſo wird er wie eine Sulz werden, ſteche ihn nachgehends mit einem Löffel aus auf die Aepfel herum, und hernach zur Tafel ſervirt, du kannſt auch auf dieſe Manier die Aepfel ganzer geben, nur in der Mitte ausgehöhlert, du kannſt auch die Aepfel wiederum in Syrop legen, wenn er kurz iſt, und nach dieſem nochmal kochen laſſen, nachdem ſchön anrichten und den Syrop darüber gießen, auch kannſt du das Compot mit Turneſol roth machen, du darfſt nur auf die Letzte einen Fleck hinein thun, einmal mit aufſieden laſſen, ſo wird es roth genug werden. Wenn man ein weißes Birncompot machen will, ſo muß es auch auf die nämliche Art gemacht werden, nur daß die Birne ſich nicht ſulzen, ſo thut man ſie wiederum auf die Letzte, wenn der Syrop kurz iſt, hinein, und läßt ſie einſieden, hernach den Lemoniſaft daran drücken, willſt du aber die Birn geſulzt haben, ſo mußt du Maſchanzker oder Borſtorferäpfel dazu nehmen, hernach kannſt du ſie ſulzen. Die Birne ſchön roth zu machen, wie auch die Quitten: ſie müſſen in einem Häfelein oder Keſſelein, welches wohl zugedeckt ſeyn muß, ſieden, und dieſes lang, ſo werden ſie roth werden, als wenn ſie gefärbt wären; wenn du aber ein Compot von Apricot oder Pfirſiſch macheſt, ſo müſſen die Kerne auch dabey ſeyn, nachdem ſie ſauber geſchält ſind, denn die Kerne geben den guten Guſto.

Une

Une Tourte a la Saxe.

Eine Torte auf Sächſiſch.

Mache einen guten mürben Teig ohne Zucker, von dem Teig mache ein Blat, ſo groß du haben willſt, für deine Schüſſel, mache von dem nämlichen Teig ein kleines Reiflein herum, nicht dick, hoch wie ein Finger, ſchäle die Aepfel, und lege ſie in den Teig hinein, beſtreue ſie nach dieſem dick mit geſtoßenem Zucker, gieb ein Stücklein Zimmet dazu, eine Lemoniſchale und ein wenig weißen Wein, ſetz ſie in Ofen und laß ſie bachen, thu hernach den Zimmet und die Schalen davon nehmen. Auf dieſe Manier kannſt du es auch von allen Sorten Früchten machen, als nur bey den Apricots und Pfirſichen thuſt du die Kerne dazu, von Weichſeln, Kirſchen, Erdbeeren wird alles auf die nämliche Manier gemacht, die Weichſeln und Kirſchen mit ſammt den Steinen; an die Apricots oder Pfirſiche aber iſt es gut, wenn du ein kleines Gläslein voll Pomeranzenroſoli gießeſt.

Tourtelettes d' Amandes.

Kleine aufgeſetzte Mandeltourtelette.

Mache von dem feinen Mandelteig, welcher auf dem Feuer abgetrücknet wird, wie ſchon gemeldet iſt bey den Croquant zu machen, kleine Abbes, thu ein rundes oder ein Herz ausſtechen, hernach mache feine Bändlein, wie ein ſtarker Finger breit, ſetze das mit Eyerklar auf, aber ſchön gleich, ſetze ſie nachmals in einen Ofen, welcher ſchier ſeine völlige Hitze verlohren hat, laß ſie nur eins Kennen ein

wenig gelb werden, thu ſie heraus, wenn ſie kalt ſind, ſo fülle ſie mit Eingemachten an, oder auch mit Sulz oder Kreen.

De paté frole.

Einen mürben Teig.

Thu ein Pfund Butter in einen Kaſtrol mit einem halben Pfund fein geſtoßenen Mandeln, treibe dieſen Butter und Mandeln mit 5 Eyerdottern gut ab, thu ein halb Pfund Mehl mit ein halb Pfund Zucker und ein wenig fein geſtoßenen Zimmet auf ein Bachbrett, thu dieſen Butter dazu und mache einen Teig daraus, auf den Teig kannſt du allerhand machen, wie auch eine Torte mit eingemacht, oder auch kleine Bachereyen, du kannſt auch unter den Teig miſchen etliche hartgeſottene Eyerdottern, etliche fein geſtoßene bittere Mandellaiblein mit einem Stücklein fein geſchnittenen Citronat, mache nachdem kleine Kränzlein daraus, beſtreiche ſie mit Waſſer, überſtreue ſie mit Zucker, und laß ſie im Ofen ſchön ausbachen.

De Paté Royale.

Einen Brandteig.

Setze ein Quart oder Seidlein weißen Wein mit einem Stücklein friſchen Butter, ſo groß wie ein Ey, auf das Feuer, und laß ſieden, gieb auch die Schalen von einer Lemoni und ein Stück Zimmet hinein, thu dieſes, nachdem es geſotten hat, wiederum heraus, und rühre hernach ein feines Mehl ſolang hinein, bis es einen ſtarken Teig giebt, trückne ihn recht auf dem Feuer, nachdem rühre

4 gan=

4 ganze Eyer daran und 8 Dottern, wenn er recht abgerühret iſt, thu Zucker dazu, mache aus dieſem Teig was dir gefällt, er iſt gut im Ofen und auch gut zum Bachen im Schmalz, im Ofen mache kleine Köcherlein, groß wie eine welſche Nuß, auf ein Blech mit Butter beſtrichen, drücke ſie ein wenig platt, und thu in die Mitte eingemachte Weichſeln oder ſonſt etwas, aus dieſem Teig kannſt du auch kleine Kränzlein machen, mit Eyern beſtreichen und hernach in einen Ofen thun, welcher nicht mehr heiß iſt, ſondern daß ſie nur ganz ſtät bachen, bis ſie ſchöne Farbe haben, auf ſolche Manier kannſt du mehrere Façons daraus machen, und auf allerhand Manier.

Des Bouchées de Fames.

Kleine Kräpflein im Schmalz ausgebachen.

Thu in einen Mörſer ein viertel Pfund Ochſenmark, 4 hart geſottene Eyerdotter, 6 bittere Mandellaiblein, 6 Biſcuit, ein Stück Citronat, ein wenig fein geſtoßenen Zimmet, einen Apfel, welcher im Compot gemacht iſt, und ein wenig Zucker, ſtoße dieſes alles fein, hernach mache mit Zucker einen mürben Teig, treibe ihn fein aus, theile dieſe geſtoßene Maſſa in kleine Stücklein, ſo groß eine welſche oder Haſelnuß iſt, beſtreiche es mit Eyern und mache ein Blat darüber, nimm einen Ausſtecher, welcher juſt die Größe von dieſem Teig hat, der Ausſtecher muß in der Mitte hohl ſeyn, weil das Faſchirte hineingehen muß, mache ſoviel du vonnöthen haſt, bache ſie nach dieſem im

Schmalz

Schmalz ſchön aus, richte ſie an, und beſtreue ſie mit Zucker.

Des Riſolles.

Kleine Schneekräpflein.

Mache einen mürben Teig ohne Zucker, treibe dieſen recht fein aus, thu hernach, wie der Teig iſt, in der Länge das Eingemachte austheilen, ſo groß wie eine Haſelnuß, ſchlage den Teig über, thu ſie nach dieſem mit dem Bachratter ausſchneiden und ſchön im Schmalz ausbachen, auch mit Zucker beſtreuen und ſerviren.

Des Caiſſes a l'Angloiſe.

Kapſeln auf Engliſch.

Thu in einen Kaſtrol ein Pfund Butter, rühre ihn wohl ab mit 6 Eyerdottern ohne Weiß, thu auch ein halb Pfund Zucker dazu, ein wenig geſtoßenen Zimmet, von einer Lemoni die Schalen abgerieben, drey viertel Pfund Mehl, ein viertel Pfund Weinbeer, ein Stück Citronat fein geſchnitten, dieſes alles wohl abgerührt, ſchlage von den 6 Eyerklar einen Schnee, rühre ihn auf die letzte hinein, mache kleine Kaſtrol von Papier, als wie für die Biſcoten, thu den Teig hinein und laß ihn ſtät ausbachen; wenn du ſie ſerviReſt, ſo thu ſie von dem Papier abſchneiden und zur Tafel ſerviren.

Une Tourte a l'Italienne.

Eine Torte auf Italiäniſch.

Mache einen ſüßen Dopſen von einer guten Milch, wo der Rahm noch dabey iſt, laß ihn gut ablaufen, thu dieſen Dopſen darnach in ein Geſchirr, rühre ihn mit etlichen Eyerdottern ab, thu fein geſtoßenen Zimmet dazu, ein Stück Citronat fein geſchnitten, ein wenig Pomeränzenblüth, etliche bittere Mandellaiblein und etliche Biſcuit, auch eine Handvoll geſtoßenen Zucker, rühre dieſes alles zuſammen wohl ab, nachdem thu auf ein Schneidbrett Mehl, ſoviel du in 2 Händen halten kannſt, ein ganzes Ey, und ein Bröcklein Butter, nimm ein laulichtes Waſſer, ein wenig Salz, mache den Teig damit an, und arbeite ihn ſoviel dir es möglich iſt, mache hernach 10 Stücklein daraus, treibe den Teig Blätleinweiß aus, laß einen friſchen Butter zergehen, beſtreiche eine Schüſſel oder Tortenpfanne damit, treib das erſte Blat mit der Hand aus, auf die Schüſſel thu den Butter mit einer Feder betropfen, mache es wiederum ſo fort bis 4 Blätter ſind, thu nach dieſem den abgerührten Dopſen hinein, und bedecke ihn mit den andern Blättern, wie du es Anfangs gemacht haſt, mache nachmals ein Meſſer warm, ſchneide mit dieſem Meſſer die Torten rund, ſchneide oben auch etwas darauf, und laß ſie hernach im Ofen ſtät bachen, daß ſie ſchöne Farbe bekommt; wenn du ſie ſerviereſt, ſo beſtreue ſie mit ein wenig feinem Zucker und nicht gar kalt.

Une Torte aux Marrons.

Eine Torte von Kaſtanien.

Thu die Kaſtanien im Wein lind ſieden, thu ſie nachdem aus der Schale in ein Geſchirr, zerrühre ſie wohl, thu ein wenig fein geſtoßenen Zimmet dazu, Zucker, eine abgeriebene Lemoni, etliche bittere Mandellaiblein und Biſcoten, und ein Gläslein guten Wein, rühre alles wohl ab, und mache die Torte, wie die vorhergehende zu machen explicirt worden iſt.

Une Crême Royale.

Einen Königscrem.

Thu in einen Kaſtrol 6 bittere Mandellaiblein mit 12 Biſcoten, ein wenig geſtoßenen Zimmet, eine Pomeranze auf dem Zucker abgerieben, wie auch eine Lemoni, thu dazu 8 Eyerdotter, eine halbe Bouteille Wein, ein viertel Pfund Zucker, laß eine Stunde weichen, hernach paſſire es durch ein Haartuch, gieß es auf eine Schüſſel, wo du zu ſerviren haſt, ſetz ihn in Ofen, und laß ihn zuſammen gehen, thu ihn nachmals heraus und ſervire ihn kalt.

Un a la Turque.

Einen auf Türkiſch.

Thu in einen Kaſtrol 12 Biſcuit, eine abgeriebene Lemoni, ein wenig Zimmet und ein achtels Pfund Zucker, 3 ganze Eyer und 8 Dotter, zerrühre dieſes alles, gieß ein halb Maaß ſüßen Rahm dazu, paſſire ihn durch ein Haartuch, gieß in die

Schüſſel, ſetz in Ofen und laß zuſammen gehen, ſervire ihn kalter, auch von Reis kann er auf die nämliche Manier gemacht werden, thu ein viertel Pfund Reis recht wohl in ſüßen Rahm verkochen, anſtatt der Biſcoten nimmſt du den Reis, und machſt den Crem auf die nämliche Manier.

Un a l'Angloiſe.

Einen auf Engliſch.

Nimm einen ſauber glaſirten Hafen, oder einen kleinen Keſſel, reibe eine ſüße Pomeranze hinein, wie auch eine Lemoni, ſchlage 8 Eyerdotter dazu, ein viertel Pfund Zucker, und deck es zu, ſtelle ein Glas Champagner Wein mit ein Loth Hauſenblattern und ein Stück Zimmet auf eine kleine Glut und laß ſieden, nachdem wenn die Hauſenblatter wohl verkocht iſt, gieß noch ein Glas Champagner Wein dazu, paſſire ihn in den Hafen durch ein Haarſieb, ſetz den Hafen auf eine Glut, die nicht zu ſtark iſt, thu ihn mit einem Chocoladeſtrudel recht ſtrudeln, bis er wie eine Chocolade anfängt zu faumen, da mußt du eine Form präparirt haben, mit ein wenig ſüßen Mandelöl beſtreichen, gieß den Crem hinein und laß ihn kalt werden, hernach löſe ihn ringsherum ab, ſtürz ihn auf die Schüſſel und ſervire ihn zur Tafel, von andern guten Weinen kannſt du ihn auch machen auf die nämliche Manier; viele thun auch das Eyerklar zu Schnee ſchlagen, und wenn der Crem anfängt dick zu werden, ſo rühren ſie das Eyerklar auch hinein, und gießne ihn hernach in den Model.

Un au four a l'Angloiſe.

Einen im Ofen auf Engliſch.

Thu alles dieſes zuſammen, was vorher gemeldet iſt, als nur keine Hauſenblattern, und nimm nur die Hälfte vom Wein, rühre ihn ab auf dem Feuer und gieß ihn in die Schüſſel, laß ihn hernach kalt werden, beſtreue ihn mit Zucker und ſetz ihn in einen heißen Ofen, daß er bald eine Glace bekommt, nach dieſem laß ihn wiederum kalt werden.

Une Crême veloutée.

Einen Crem von Champagner.

Gieb in einen Hafen ein viertel Pfund Zucker, 8 Eyerdotter, ein Glas Champagner Wein, dieſer muß aber gut ſeyn, ſetz ihn auf eine kleine Glut; wenn es nun Zeit iſt zu ſerviren, ſo thu ihn mit dem Chocoladeſtrudel recht ſtrudeln, bis er Faum giebt, hernach gieß ihn gleich ins Becherlein, ſetz ihn auf die Schüſſel und ſervire ihn recht warm; wenn du keine Becher haſt, ſo kannſt du ihn auch in der Schüſſel ſerviren.

Une Crême au Ris a l'Italienne.

Einen Crem auf Italiäniſch.

Du mußt ein feines weißes Mehl haben, hernach ſetze einen ſüßen Rahm auf das Feuer und laß ihn kochen mit einem Stück Zimmet und Zucker, ſtreue das Mehl hinein, rühre beſtändig, es muß nicht zu dick ſeyn; wenn es wohl verkocht hat, ſo thu es auf die Seite, ſtoß ein wenig Pomeranzenblüth hinein, beſtreiche einen Form mit ein we-

nig ſüßem Mandelöl, gieß den Crem hinein und laß ihn kalt werden, hernach ſtürze ihn um, garnire ihn mit Citronat, und ſervire ihn zur Tafel.

Un au Ris d'une autre Maniere.

Auf eine andere Manier.

Thu anderthalb Loth Hauſenblattern in einem ſüßen Rahm kochen, wenn ſie wohl verkocht iſt, ſo thu dieſen Rahm paſſiren, gieb ein halb Pfund Reis in einen Kaſtrol mit ſüßen Rahm und ein Stück Zimmet und Zucker, laß den Reis kochen, gieß den andern Rahm von der Hauſenblattern auch dazu, ſetz ihn auf eine ſtäte Glut, und laß ihn ſtät kochen; der Reis wird allezeit in der Höhe einen Faum geben, welchen du mit einem Löffel abſchöpfeſt in die Schüſſel hinein, wo du den Crem zu ſerviren haſt, ſchöpfe ſo viel hinein als es ſeyn muß, hernach thu das andere Weiche vom Reis hinweg, und thu mit einem Nudelſcharrer die Rammeln ablöſen und auf den Crem decken, bis der ganze Crem bedeckt iſt, nach dieſem reibe eine Lemoni auf dem Zucker ab, und reibe es ganz fein auf den Crem, alsdenn ſervire ihn kalter.

Un Blanc - manger.

Ein Blanmaſche.

Siede eine Maaß ſüßen Rahm mit einem Stück von Kalbsfüßen oder Hauſenblattern und ein Stücklein Zucker, auch ein Stücklein Zimmet; wenn er den vierten Theil eingeſotten hat, ſo ſtell ihn auf die Seite, laß hernach ein viertel Pfund ſüße Mandeln mit etlichen bittern recht fein ſtoßen,

thu nachdem die Mandeln mit dem Rahm abrüh-ren, gieb ein wenig Pomeranzenblüthwaſſer dazu, und paſſire es nach dieſem durch ein ſauberes Haar-tuch oder Serviette, thu es in die Becher füllen, oder auf die Schüſſel gießen und ſtehen laſſen, ſo-denn kalter ſerviren.

Une Crème patiſſier.

Einen Bachmeiſtercrem.

Nimm ſoviel feines Mehl als du mit 8 Eyer-dottern abrühren kannſt, thu hernach ein halb Maaß ſüßen Rahm dazu, wie auch Zucker, ein Stücklein Zimmet und ein Stücklein friſchen Butter, rühre dieſen Crem auf dem Feuer gut ab, auf die Letzte gieb eine Lemoniſchalen hinein, thu ſie nachdem auch wiederum davon und richte ihn auf die Schüſſel an. Aus dieſem nämlichen Crem wird der Crem brulle gemacht, gieb einen fein ge-ſtoßenen Zucker in die Schüſſel, ſetz ſie auf das Feuer, laß den Zucker zu Carmehl werden, gieß den Crem hernach hinein, und rühre ihn nicht überall herum, ſondern er muß marmorirt bleiben weiß und braun, und wenn dieſer Crem etwas ſtark gemacht wird, ſo iſt er gut zum Ausbachen, in Eyern umgekehrt und mit geriebener Semmel bannirt, er iſt auch gut in die Torten zu machen, es iſt allezeit ein guter Crem.

Un aux Piſtaches.

Einen von Piſtazi.

Der Crem wird auf die nämliche Manier ge-macht, nur daß die Piſtazi durch ein Sieb paſſirt

werden, und nachdem der Crem abgerührt iſt, ſo thu die Piſtazi mit ein wenig Spinatdopfen hinein rühren, damit er ſchön grün bleibt, und den Geſchmack muß er von veritabeln Piſtazi haben. Er wird auch von Piſtazi auf eine andere Manier gemacht, als nämlich: Thu die Piſtazi recht fein ſtoßen, ſiede ein Maaß Rahm mit einem Stück Zucker, laß den vierten Theil einſieden, thu ihn vom Feuer, gieb die geſtoßene Piſtazi hinein mit einer Lemoniſchalen, und deck den Rahm zu, laß ihn alsdenn ſtehen bis er kalt wird, nur daß er ein klein wenig laulicht bleibt, paſſire ihn nachmals durch ein Haartuch, nimm von 6 Hühner= oder Kapaunenmägen die Häutlein, welche gedörrt oder getrücknet ſeyn müſſen, dieſe ſtoße, wirf ſie zu dem Rahm, rühre beſtändig, paſſire ihn 3mal durch ein Haartuch oder Serviette, thu hernach ein ſiedendes Waſſer in einen Kaſtrol, welches die Größe von deiner Schüſſel hat, ſetze ſie darauf, gieß den Crem darein, decke dieſe Schüſſel mit einer andern Schüſſel zu, thu ein wenig Glut darauf, und laß etwan eine gute Viertelſtunde ſtehen, mache auf und blaſe in die Mitte von Crem, um zu ſehen, ob er geſtanden genug iſt, nachdem ſetz ihn ſehr ſtät in einen kühlen Ort und laß ihn ſtehen, bis er ausgekühlt iſt, hernach wird er feſt ſeyn, wie ſichs gehört; willſt du Crem in die Cremhäfelein machen, ſetze die Häfelein in einen Kaſtrol mit ein wenig ſiedendem Waſſer auf ein wenig Glut, decke den Kaſtrol zu, und gieb ein wenig Glut darauf, laß ſie ſtehen bis du ſieheſt, daß der Crem geſtanden hat oder ferm iſt.

Une Crême glacée.

Einen glaſirten Crem.

Mache den Crem mit Eyerdottern, wie vorher gemeldt, ohne Piſtazi oder auch mit Piſtazi; nachdem der Crem auf dem Feuer abgerührt iſt, ſo gieb ihn auf die Schüſſel, und laß ihn kalt werden, nachdem ſchneide von Papier etwas aus, einen Stern oder Adler, was dir gefällt, lege dieſes Papier auf den Crem, beſtreue nachmals den Crem mit Zucker und brenne ihn mit einer glüenden Schaufel, nachdem der Zucker gelb iſt, thu das Papier davon, ſo bleibt dieſes weiß, hernach kannſt du von Biſcuit und Mandelbacherey etwas nehmen, dieſes fein machen und den Form auf deinen Crem damit ſchattiren.

Une Crême aux Oranges.

Einen Crem von Pomeranzen.

Richte dieſen Crem mit Eyerdottern ein, wie ſchon vorher explicirt iſt, gieb ein wenig Zimmet dazu, rühre ihn hernach auf dem Feuer ab, nach dieſem reibe 3 ſüße Pomeranzen auf dem Zucker ab, nachmals in den Crem hinein und wohl abgerührt, richte ihn nachgehends auf die Schüſſel, und thu ihn mit einem Stücklein eingemachten Pomeranzenſchalen garniren und kalter zur Tafel ſerviren. Du kannſt ihn auch auf dieſe Manier mit weißen Wein machen, auch kannſt du den Crem von Pomeranzen auf die Manier machen, gleichwie den von Piſtazi mit Kapaunenmägen, nur wenn der Rahm mit dem Zucker eingeſotten hat, wirf von

2 oder 3 Pomeranzen die Schalen hinein, und mache nach dieſem den Crem, wie ſchon explicirt worden iſt.

Une Crême au four.

Einen Crem im Ofen.

Nimm ein viertel Pfund Marmolat in eine Schüſſel, koche ein viertel Pfund Zucker ſolang, bis er zu Carmehl wird, gieb den Zucker auch dazu, rühre beſtändig, ſchlage ein Eyerklar auf einen Teller, ſchlag es mit dem Meſſer wohl ab, thu es zu dem Marmolat, und dieſes ſo oft, bis 8 Eyerklar hineingerühret werden, gleichwie das erſte, es muß eine Stunde lang gerühret werden, thu einen blechernen Reif auf die Schüſſel, gieß dieſen Crem hinein, und laß ihn ſtät im Bachofen anziehen; wenn du dieſen Crem ſerviereſt, ſo thu den Reif davon und ſervire ihn warmer, auf ſolche Manier kannſt du von allen Sorten Früchten einen Crem machen, gleichwie den Crem von Eyerdottern mit ſüßen Rahm, gieb ihn auf die Schüſſel, ſchlage noch 6 Eyerklar zu einen Schnee, thu ein wenig fein geſtoßenen Zucker dazu, und eine Lemoni oder Pomeranzen auf dem Zucker abgerieben, thu hernach das Eyerklar oder den Schnee über den Crem, mache es mit dem Meſſer ſchön rund, und laß ihn im Ofen ganz ſtät ausbachen; auf ſolche Manier kannſt du mehrere Sorten Crem machen.

Une Crême de fraiſes.

Einen Crem von Erdbeeren.

Siede ein Maaß ſüßen Rahm mit Zucker und Zim-

Zimmet und anderthalb Loth Hauſenblattern, laß die Hälfte einſieden, nimm hernach eine halbe Maaß Erdbeer, paſſire ſie durch ein feines Sieb, und thu den Rahm auch an die paſſirten Erdbeeren paſſiren, nachmals koſte, ob der Crem ſüß genug iſt, gieb ihn auf die Schüſſel oder in die Cremhäfelein, und laß ihn kalt werden.

Une aux Vanilles.

Einen von Vanilien.

Nimm eine Maaß ſüßen Rahm, thu ein viertel Pfund Zucker hinein, und laß ihn ſieden, gieb auch einen Stengel Vanilien dazu, laß ihn ebenfalls ſolang mitſieden, bis faſt die Hälfte einſiedet, ſetze den Rahm auf die Seite, bis er kalt wird, thu hernach den Vanili davon, ſtoße 6 Häutlein von Kapaunenmägen fein, und thu ſie alle darein, allezeit gerührt und 3mal durchpaſſirt, nach dieſem auf dem heißen Waſſer faſt warm werden laſſen, wie ich ſchon bey den andern Crem explicirt habe. Man läßt auch den Zucker nicht mitſieden.

Une au Caffé.

Einen von Kaffee.

Siede den Rahm mit Zucker, wie ſchon gemeldet iſt, brenne ein achtels Pfund Kaffee, nicht ſchwarz ſondern ſchön braun, wirf ihn in Rahm und deck ihn gleich zu, laß ihn kalt werden, nach dieſem paſſire die Kaffeekörner weg, thu die Kapaunen oder Hühnermägen hinein, und mache ihn zurecht wie die andern Crem, welche ſchon erklärt ſind.

Une des fleurs d'Oranges.

Einen von Pomeranzenblüthen.

Siede den Crem, wie ſchon gemeldet iſt, ſetze ihn vom Feuer, und wirf etwas überzuckerte Pomeranzenblüth hinein, laß ihn kalt werden, und mache ihn hernach mit den Mägen zurecht wie die andern Crem, aber nur allezeit Obacht gegeben, daß der Crem kein Waſſer zieht, nur nicht knapp zugedeckt, denn er muß ein wenig Luft haben.

Une aux Roſes.

Einen von Roſen.

Siede den Rahm auch wie bey den andern Cremen, mit ein wenig Zimmet, wenn du ihn vom Feuer thuſt, ſo gieb ein Stücklein Turneſol hinein und laß ihn kalt werden, hernach drücke den Turneſol aus, thu ein wenig Roſenwaſſer dazu, und mach den Crem zurecht gleichwie die andern.

Une au Cerfeuil.

Einen von Körbelkraut.

Siede den Rahm, wie bey den andern, mit ein klein wenig Zimmet, ſtoße hernach eine Handvoll Körbelkraut roher, thu es in ein ſauberes Tüchlein, henk es in den Rahm und laß kalt werden, nachmals thu es davon, mache den Crem wie die andern zurecht, du kannſt auch ein wenig fein geſtoßene Mandeln dazu nehmen, ſo wird der Crem fetter.

Une

Une aux Citrons.

Einen von Lemoni.

Siede anderthalb Loth Hauſenblattern im Wein, gieb auch ein wenig Zimmet dazu, ſchneide von 3 Lemoni ſchön dünn die Schalen ab, und wenn du Hauſenblattern geſotten haſt, ſo wirf die Schalen hinein und deck es zu, ſchlage in einen Hafen 8 Eyerdotter, drücke den Saft von den 4 Lemoni hinein, paſſire den Wein auch dazu, wie auch Zucker, ſetz ihn auf eine Glut und ſtrudle dieſen Crem recht ab, nachdem gieß ihn in die Schüſſel oder Becherlein, laß ihn kalt werden und ſervire ihn kalter.

Une au Chocolade.

Einen von Chocolade.

Mache einen Crem von 8 Eyerdottern, ein wenig feines Mehl, Zucker, Zimmet und ſüßen Rahm, rühre ihn auf dem Feuer wohl ab, zerſchmelze hernach eine Tafel Chocolade auf ein kleines Feuer, ſchütte den Crem dazu und richte ihn auf die Schüſſel, ſervire ihn alsdenn kalter. Du kannſt auch etliche Eyerdotter in einen Hafen ſchlagen mit ein wenig ſüßen Rahm, ein wenig Zucker, und ein wenig Vanilien, thu dieſes mit einem Beſen ſchlagen, bis es Faum giebt, ſetze in einen kleinen Kaſtrol einen Rahm auf das Feuer und laß ihn ſieden; wenn er ſiedet, ſo thu dieſen Faum hinein und laß ihn auskochen, thu ihn heraus auf ein Fließpapier mit einem Faumlöffel, laß ihn recht ablaufen, hernach wenn er kalt iſt, ſo ſetze

die

dieſen Faum mit dem Meſſer auf deinen Crem, es iſt recht gut und ſieht auch gut aus.

Gelées.

Schelee oder Sulzen.

Um die Schelee, oder Sulzen auf deutſch zu nennen, zu machen, kann man 3 Sorten Stand nehmen, Hauſenblattern, oder von den Kalbsfüßen, auch von Kalbfleiſch, welches die jetzige Manier iſt zu machen, von den Hauſenblattern iſt ohnehin ſchon bekannt zu ſieden, mit den Kalbsfüßen aber hab ich es geſehen, daß ſie ſie noch nicht alle recht machen, ſondern ſie ſetzen die Füße zu, wie ſie aus der Bank kommen, mit ſammt den Beinern, und das iſt nicht gut, die Sulz wird gewiß keinen feinen Geſchmack haben, ſondern die Füße müſſen von den Beinern ausgelöst werden, und hernach in einem ſiedenden Waſſer einen Sud aufthun laſſen, nachdem wiederum in friſchem Waſſer recht ſauber auswaſchen und zugeſetzt, wohl verfaumen und ſtät ſieden laſſen: wie aber heutigs Tages bey den vornehmſten Köchen der Gebrauch iſt, ſo nehmen ſie Kalbsknochen mit einer alten Henne, und laſſen es kochen, gleichwie die Kalbsfüße, davon werden nachgehends die Sulzen gemacht, als wie die von dem Stand von den Kalbsfüßen oder Hauſenblattern, dieſes Fleiſch iſt theuer, aber gut und geſund, es darf einem Kranken gegeben werden.

Une Gelée au Greſſon.

Eine Sulz von Brunnenkreß.

Nimm eine kleine Handvoll Brunnenkreß, ſtoß

ihn

ihn im Mörſer, und preß ihn hernach durch ein Tuch, gieb in einen Kaſtrol eine halbe Bouteille weißen Wein mit ein wenig Zimmet, 3 Nägelein und ein wenig Müſcatblüth, ein Stück Zucker und den Stand dazu, was du für einen willſt, wie ſchon gemeldet iſt, auch von dem Saft von Brunnenkreß, wie auch den Saft von 6 Lemoni, wenn dieſes alles beyſammen iſt, ſchlage 5 Eyerklar in einen Kaſtrol, wenn die Eyerſchalen ſauber ſind, wirf ſie auch dazu, und rühre die Eyerklar hernach mit dieſer Sulz ab, ſetz auf das Feuer, und laß ſie ganz ſtät ſieden, bis ſich die Sulz gebrochen hat, ſpanne eine Serviette auf, und laß ſie nachmals durchlaufen, die Farbe wird hell ſeyn aber nicht grün, der Guſto wird von Brunnenkreß auch gut ſeyn. Jetzt aber grün zu machen, wenn die Sulz durchgeloffen iſt, ſo nimm die Schüſſel, wo du ſerviren willſt, beſtreiche ſie mit Berlinerblau, aber nicht zu viel, gieß deine Sulz hinein, nach dieſem thu in ein feines Flecklein ein wenig Wienerſaffran, tunke dieſes in die Sulz und drücke ein wenig daran, ſo wirſt du ſehen, daß die Sulz grün wird als wie ein Smaragd, dann iſt ſie gut und ſchön, und die Farbe iſt nicht zu befürchten.

Une de Groſeilles vertes.

Eine von grünen Stachelbeeren.

Die Beere werden ausgedrückt, gleichwie der Brunnenkreß, und die Sulz wird gemacht alles auf die nämliche Manier, gleichwie die Brunnenkreßſulz, auch grün auf die nämliche Manier.

Une

Une de Ceriſſes griottes.

Eine von Weichſeln.

Nimm anderthalb Pfund Weichſeln, thu ſie im Mörſer ſtoßen, um aber noch beſſer zu machen, ſo mußt du ſie einen Tag vorher, nachdem ſie geſtoßen ſind, in ein irrdenes Geſchirr thun, eine halbe Bouteille rothen Wein daran gießen, und ein Stücklein Zimmet dazu thun, decke ſie knapp zu bis den andern Tag, paſſire ſie durch ein Haartuch, drücke die Lemoni dazu, gieb auch 3 Nägelein, ein Stück Zucker und den Stand, was es vonnöthen hat, dazu, rühre hernach die Sulz mit den Eyerklar ab, wie ſchon bey den andern explicirt iſt, und ſervire ſie nach Belieben.

Une de Fraiſes.

Eine von Erdbeeren.

Nimm auch ſoviel Erdbeere als Weichſel, zerdrücke ſie, nimm auch das nämliche Quantum Wein dazu, und mache ſie auf die nämliche Manier, gleichwie die Weichſelſulz.

Une de Groſeilles.

Eine von Johannisbeeren.

Dieſe Beere werden geſotten und hernach paſſirt, da darf kein Lemoniſaft dazu genommen werden, weil ſie ohnedem ſauer genug ſind, ſondern nur der Wein, und wird auf die nämliche Manier gemacht, gleichwie die andern Sulzen.

Une

Une de Bergamotte.

Eine von Bergamott.

Thu ein Bergamott mit dem Meſſer in den Wein hinein abreiben, und laß eine Stunde ſtehen, thu nachdem die Schalen abſeigen, drücke den Saft von der Bergamotte dazu, wie auch die 6 Lemoni, und mache die Sulz zurecht, gleichwie die andern.

Une de Citrons.

Eine von Lemoni.

Thu von ein paar Lemoni die Schalen abreiben, thu gleich den Saft, den Wein, den Stand und Zucker alles zuſammen, wie bey den andern Sulzen, dieſe Lemoniſchalen dörfen mitkochen, thu die Sulz mit Eyerklar abklären, wie ſchon explicirt iſt.

Une d'Oranges clairs.

Eine von Pomeranzenklar.

Dieſe Sulz wird gemacht gleich auf die nämliche Manier, wie die von Lemoni, nur daß die 3 Pomeranzen mit dem Meſſer abgekiebelt werden, und der Saft wird nachgenommen wie zu den 6 Lemoni und auch etwas Blätlein Saffran.

Une d'Oranges a la françoiſe.

Eine auf Franzöſiſche Manier.

Reibe 4 ſüße Pomeranzen auf dem Zucker ab in einen Kaſtrol, drücke den Saft hernach auch dazu, wie auch den Saft von 6 Lemoni, gieß den Wein

dazu, den Stand rühre mit einem Eyerklar ab, gieb den Zucker hinein und laß ihn kochen, damit der Faum davon geht, paſſire ihn nach dieſem ſchön klar an die Pomeranzen, die du ſchon mit dem Wein präparirt haſt, rühre ſie nachdem mit einem Anrichtlöffel auf, bis ſie recht kalt wird, hernach gieß die Sulz in eine Schüſſel oder Schale, oder auch in die Häfelein, wo du ſie ſerviren willſt.

Une d'Apricots.

Eine von Apricoſen.

Setze die Apricoſen in die halbe Bouteille Wein auf das Feuer, und laß ſie einen Sud aufthun, nimm ſie wieder aus dem Wein und häutle ſie ab, die Haut thu wiederum in den Wein hinein, ſchneide die Apricoſen in der Mitte voneinander, thu ſie auf einen Teller, ſchlage die Kern voneinander, gieb die Schalen auch in den Wein hinein, ſchäle die Kern ſchön weiß, nimm hernach ein Stück Zucker, was zu der Sulz gehört, paſſire von dem Wein daran, und laß ihn kochen, bis der Zucker verfaumt iſt, nachdem gieb die Apricoſen hinein mit ſammt den Kernen, wie auch ein Stücklein Zimmet und die Schalen von einer Lemoni, laß ſie kochen, bis ſie lind ſind, nachdem thu ſie heraus auf ein Sieb und laß ſie ablaufen, th nachdem den gekochten Zucker an den übrigen Wein gießen, drücke den Saft von den Lemoni dazu, und clarificire nachmals deine Sulz auf die nämliche Manier, gleichwie die andern Sulzen, nimm nach dieſem die Schüſſel oder Schalen,

wo du die Sulz ſerviren willſt, richte die gekoch-ten Apricoſen hinein, und ſtecke in eine jede halbe Apricoſe einen halben Kern hinein, gieß nachmals ein wenig von der klaren Sulz daran, und laß ſie auf einem Eis ſtehen, bis ſie angezogen haben, hernach gieß die andere Sulz, wenn ſie recht kalt iſt, darüber, und laß ſtehen, ſie wird klar und gut ſeyn.

Une de Pêches.

Eine von Pfirſich.

Dieſe Sulz wird auf die nämliche Manier ge-macht, nicht mehr und auch nicht weniger, und auch von mehrern Früchten können ſie gemacht werden auf dieſe Manier, ſie werden allezeit ſchön und gut ſeyn, man muß ſich nur nach der Zeit richten, wie die Früchte zeitig werden.

Une de Melon.

Eine von Waſſermelonen.

Schneide die Waſſermelone voneinander, und thu etwas von dem Mark auf ein ſauberes Sieb, damit das Waſſer etwas ablauft, das übrige mit ſammt den Kernen thu in einen Kaſtrol mit ſammt dem Wein, dem Stand, Lemoni, Zimmet und alles, wie bey den andern Sulzen, thu ſie nachmals cla-rificiren, wie die andern Sulzen, gieß ſie in die Schüſſel oder Schalen, und thu das Mark von der Waſſermelone, was du aufbehalten haſt, da-zu, und laß ſie ſtehen, haſt du aber den Form von einer Waſſermelone, ſo mache etwas von der Sulz grün, wie ſchon bey den andern grünen Sulzen

explicirt worden iſt, thu nachdem die 2 halbe Form auf ein Eis legen, die Form mußt du vorher mit ſüßen Mandelöl beſtreichen, und die Sulz muß von Stand ſtärker ſeyn, als bey den andern Sulzen, gieß hernach den Form an mit der grünen Sulz; wenn nun die grüne Sulz in der Form gut geſtanden iſt, ſo thu die übrige Sulz mit dem Mark von der Waſſermelone einfüllen, aber dieſe muß auch ſchön halb geſtanden ſeyn, und gleichwie die Melone ſchwarze Körner hat, ſo thu von Chocoladelaiblein etwas klein zerſchneiden, von der Größe wie die Kerne, und gieb einige in die Mitte hinein, und mache die beyden Formen gut zu, verwahre ſie wohl mit Papier, und thu ſie in das Eis, daß ſie recht feſt ſtehen; wenn du ſie ſerviereſt, ſo darfſt du ſie in kein warmes Waſſer thun, ſondern du kannſt ſie ſo aus dem Form nehmen, nur aber ein wenig behutſam mit umgehen; auf ſolche Manier, wenn du die Form haſt, kannſt du auch andere Früchte machen von Sulz, gleichwie eine andere Melone auch und Weintrauben, nur iſt wohl zu beobachten, den Form und Guſto von den Früchten zu geben, wie ich ſchon explicirt habe.

Une de Melone a l'Eſpagnole.

Eines von den ſpaniſchen Melonen.

Schneide von den Melonen das Gute heraus, reibe es auf einem Riebeiſen, gieß den Wein daran, und laß ihn eine Stunde ſtehen, hernach preſſe es durch eine Serviette, und mache deine Sulz, gleichwie die andern, bey dieſer Sulz müſſen auch

etliche

etliche Blätlein Saffran ſeyn wegen der Farbe, du kannſt ſie nachdem auf eine Schüſſel oder Schale geben, oder auch in Form machen, die Schale iſt grünlicht, und gelb gegattert, dieſe Faden werden von ein paar Eyergelb gemacht, welches du in ein ſiedendes Waſſer laufen läſſeſt, ſo giebt es recht feine Fäden, nimm ſie heraus auf eine Serviette, thu deinen Form mit ſüßen Mandelöl beſtreichen, überziehe ihn mit dieſen Fäden, lege ihn auf das Eis, und gieb ihm die Farbe mit grüner und gelber Sulz, füll ihn nach dieſem an, wie ſchon bey den andern hinlänglich erkläret worden iſt.

Une de Raiſins.

Eine von Weintrauben.

Dieſe Weintrauben müſſen Muſcateller ſeyn, und die Quantität was eine halbe Bouteille Wein ausmacht, dieſe kannſt du durch ein feines Haarſieb oder Serviette preſſen, und hernach deine Sulz auf die nämliche Manier, wie die andern machen; willſt du ſie aber roth machen, ſo kannſt du ſie mit Turneſol färben, oder auch mit ſchwarzen Hollerſaft, auch mit Holler ſelbſt, denn der Holler macht hochroth.

Ich hätte noch mehrere Crem und Sulzen hier angemerket, aber ſo will ich noch einige aufbehalten, wie auch mehrere Entremets für das zweyte Buch, ſo ich von Faſtenſpeiſen machen werde, gleichwie dieſes von Fleiſch handelt. Und wenn ich vernehme, daß meine kleine Arbeit angenehm iſt;

ſo will ich mich um deſtomehr befleißen, auch eine Ehre mit dem zwenten Theile einzulegen.

Hier folgen meine Menûs oder Küchenzettel, wie man heutigs Tages auf mehrere Manier, und nach der Saiſon oder Jahrszeit ſervirt, ſie ſind, wie ſichs gehört, die Herren zu bedienen, nach der Ordnung, auch ſo eingerichtet, daß ſich die jungen Herren Köche und Köchinnen wohl darnach richten können, beſonders die Herren Controlleurs, daß ſie in einer Geſchwindigkeit, ohne viel nachzudenken, nach ihrem Belieben einen Speiszettel aufſetzen können, gleichwie hier folget von 8 bis mehreren Couverts, oder zu deutſch, auf ſo viele Perſonen. Es ſind keine andere, als ſolche Speiſen hier angeſetzt, wie ſie im gegenwärtigen Buch gefunden, die Namen, wie ſie gemacht und auch ſervirt werden. Die Speiſen müſſen ſich alle in ihrer Ordnung zuſammen accordiren, nicht daß ein Stück hoch iſt und das andere klein, ſondern was zuſammen gehöret, muß accurat auf einander gehen, wie folgen wird.

Un Menû pour 8 Couverts a la Françoiſe au Printems.

Für 8 Perſonen auf franzöſiſch auf das Frühjahr.

Un Potage de ſanté. Eine Kräuterſuppe.
Des petites bouches Kleine Paſtetlein.
a la Reine.

Des

Des palais de Bœuf a la Neubauer.	Ochſengaum in Bechern.
Piece de Bœuf pour relever la ſoupe.	Das Rindfleiſch für die Suppen auszuwechſeln.
Seconde Service.	**Zweyter Service.**
Un Fricandeau glacé.	Ein Fricando glaſirt.
Des poulets a la peluche.	Hühnlein mit klarer Sauce.
Une Bechamelle au ris.	Ein Beſchamell mit Reis.
Troiſieme Service.	**Dritter Service.**
Un levreau pour roti.	Einen jungen Haſen für einen Braten.
D'Epinards a l'italienne.	Spinad auf Italiäniſch.
Une Crême au Cerfeuil.	Einen Crem von Körbelkraut.
Un Service a l'Angloiſe.	**Einen Service auf Engliſch.**
Un Potage de pois a l'angloiſe.	Eine Erbſenſuppe auf Engliſch.
De petits patés a la Bechamelle.	Kleine Paſtetlein mit Beſchamell.
Grenatins a la Chicorée.	Granatin mit Cichori.
Un Rosbif pour relever la ſoupe.	Einen engliſchen Braten für die Suppe auszuwechſeln.
Seconde Service.	**Zweyter Service.**
Une Selle de Chevreuil pour roti.	Einen Rehzähmer zum Braten.

Un Salad verd.	Einen grünen Salat.
Un Salad a l'italienne.	Einen italiäniſchen Salat.
Troiſieme Service.	**Dritter Service.**
Un Jambon au milieu.	Einen Schinken in der Mitte.
Un Boudin au four.	Einen Boudin im Ofen.
Une Crême a l'angloiſe.	Einen Crem auf engliſch.
Un Service a l'Allemande.	Einen Service auf deutſch.
Un Potage clair aux houblons.	Eine klare Suppe von Hopfen.
Un piece de Bœuf.	Ein Stück Rindfleiſch.
De choux crouttes garni de cervelats.	Sauerkraut mit Bratwürſten.
Seconde Service.	**Zweyte Tracht.**
Une Timbale de Macaroni.	Einen Timbal von Macaroni.
Un quarré de Veau a l'oſeille.	Ein Quarre von Kalbfleiſch mit ſauern Rahm.
Un de Poulets a l'Allemande.	Eines von Hühnern auf deutſch.
Troiſieme Service.	**Dritte Tracht.**
Des Becaſſes pour roti.	Schnepfen für Braten.
Des Aſperges a la Sauce blanche.	Spargel mit weißer Sauce.
Une Gelée d'Oranges.	Eine Pomeranzenſulz.

Un

Un Menû pour 12 Couvers a la Françoiſe.

Einen Kuchenzettel für 12 Perſonen auf franzöſiſch.

Un Potage an Pourpier.	Eine Suppe von Portulak.
Un Potage au ris a la Reine pour relever les Soupes.	Eine weiße Coulisſuppe mit Reis die Suppen auszuwechſeln.
Une Piece de Bœuf.	Das Rindfleiſch.
Une Longe de Veau a la Crême.	Einen Nierenbraten mit Rahm.
Pour 2 Flanc.	Auf die 2 Seiten.
Une Tourte de pigeons.	Eine Butterpaſtete von Tauben.
Une de Knefs a la Bechamelle.	Weißer Faſch mit Beſchamell.
Quatre Entrées.	Vier Eingemachte.
Une de ris de Veau glacé.	Geſpickte Brüs glaſirt.
Une de palais de Bœuf a la poulette.	Ochſengaum weiß mit Peterſill.
Une de Poulets a l'eſpic.	Hühnlein mit klarer Bertramſauce.
Un Fricandeau d'epinards.	Ein Fricando mit Spinad.
4 *Aſſiettes.*	4 Teller.
Un de beurre.	Ein mit Butter.
Un de raifort.	Ein mit Rettich.
Un de Cornichons.	Ein mit Cucumern.
Un de Betterave.	Ein mit rothen Ruben.

Seconde Service.	Zweyte Tracht.
2 *Rôtis.*	2 Braten.
Un de Becaſſes.	Ein von Schnepfen.
Un de Cabri.	Ein von Kützlein.
2 *Flanc.*	2 auf die Seiten.
Un Croquante.	Einen Croquant.
Un paté froids.	Eine kalte Paſtete.
4 *Entremets.*	4 Entremets.
Un d'epinard au four.	Einen Spinad im Ofen.
Un de choux fleurs Sauce blanche.	Carviol mit weißer Sauce.
Une Crême aux piſtaches.	Einen Crem von Piſtazi.
Une Gelée de Citrons.	Eine Sulz von Lemoni.
4 *Aſſiettes.*	4 Teller.
2 *de Salade.*	2 von Salat.
Un de Canapée.	Ein mit Canapee.
Un des Olives.	Ein von Oliven.

Un Menû pour 12 Couverts a l'Angloiſe.

Eine Tafel für 12 Perſonen auf Engliſch.

Un Potage de pois.	Eine Erbſenſuppe.
Un potage de Santé.	Eine Kräuterſuppe.
Un rumpf de Bœuf au milieu.	Ein Rumpfböf in der Mitte.
Un tête de Veau a l'Angloiſe.	Einen Kalbskopf auf Engliſch.
Un de Becaſſes au Salmi entier.	Schnepfen ganzer in Salmi.
4 *Aſſiettes.*	4 Teller.
Un au raifort ſauvage.	Ein von rohen Kreen.

Un

Un de Cornichons.	Ein mit Cucumern.
Un de Raiforts.	Ein mit Rettich.
Un au beurre.	Ein mit Butter.
Pour relever le Potages.	Für die Suppe auszuwechſeln.
Un Rosbif a l'angloiſe.	Einen engliſchen Braten.
Un quiſſons de Cochon ſalé garni aux choux.	Einen geſalzenen Schweinſchlegel mit Würſing oder Kölch garnirt.
Seconde Service.	**Zweyte Tracht.**
2 *Rôti.*	2 Braten.
Un de Levreau.	Ein von jungen Haſen.
Un de Poulets.	Ein von jungen Hühnern.
Un Jambon au milieu.	Einen Schunken in der Mitte.
Un Boudin bouilli.	Einen geſottenen Boudin.
Un des Ecreviſſes a l'Angloiſe.	Krebſe auf Engliſch.
4 *Aſſiettes.*	4 Teller.
2 de Salade verd.	2 von grünen Salat.
2 de Salad' a l'italienne.	2 von welſchen Salat.
Troiſieme Service.	**Dritter Gang.**
Un Croquant au milieu.	Einen Croquant in der Mitte.
Un des houblons.	Ein von Hopfen.
Un de Morils.	Ein von Maurachen.
Une Gelée des Oranges.	Eine Sulz von Pomeranzen.
Une Crême de Vin de Champagne.	Einen Champagnercrem,

4 *Aſſiet-*

4 *Aſſiettes.*	4 Teller.
Un de Triffes.	Ein von Triffeln.
Un de Champignons.	Ein von Schambinion.
Un d'Abbeſſes d'Amandes.	Aufgeſetzte Abbes von Mandeln.
Un de Feuiltage.	Ein von Butterteig.

Un Menû pour 12 Couverts a l'Allemande.

Eine Tafel für 12 Perſonen auf deutſch.

Un Potage de ſanté.	Eine Kräuterſuppe.
Un Potage a la Reine.	Eine weiße Coulisſuppe.
Une piece de Bœuf au milieu.	Das Rindfleiſch in der Mitte.
2 *Flanc.*	2 auf der Seite.
Un Surtout de ris.	Einen Sürtut von Reis.
Un de Choux crouttes garni.	Ein von Sauerkraut garnirt.
4 *Entrées.*	4 Eingemachte.
Un de poulets a l'Eſtragon.	Hühner mit Bertram.
Un de pigeons aux fines herbes.	Tauben mit feinen Kräutern.
Un de petits patés a l'eſpagnol.	Kleine ſpaniſche Paſtetlein.
Un de Craquet.	Ein Beſchamell gebachen.
4 *Aſſiettes.*	4 Teller.
Un de raifort ſauvage.	Ein von Kreen.
Un de raves.	Ein von Rettich.
Un de beurre.	Ein von Butter.
Un de pain bis.	Ein von ſchwarzen Brod.
Seconde Service.	**Zweyter Gang.**
Un Gateau a la broche au milieu.	Einen Spießkuchen in die Mitte.

2 *Rôtis.*

2 *Rôtis.*	2 Braten.
Un de Longe de Veau.	Einen Nierenbraten.
Un de Becaſſins.	Ein von Schnepfen.
2 *Flanc.*	2 Seiten.
Une Crême au Vanilli.	Einen Crem von Vanilien.
Une Gelée de Citrons.	Eine Sulz von Lemoni.
4 *Entremets.*	4 Entremets.
4 *Aſſiettes.*	4 Teller.
Un des Aſperges.	Eines von Spargel.
Un des Epinards.	Eines von Spinad.
Un des Morils.	Eines von Maurachen.
Un des houblons.	Eines von Hopfen.

Un Menû pour 18 Couverts.

Eine Tafel für 18 Perſonen.

Un Potage au pointe d'Aſperges.	Eine Suppe von Spargel.
Un Potage au ris a l'italienne.	Eine Reisſuppe auf Italiäniſch.
2 *Pour relever.*	Für die Suppe auszuwechſeln.
Un piece de Bœuf.	Das Rindfleiſch.
Un quartier de Veau a la Königseck.	Ein Kalbsviertel mit Rahm.
2 *Terrines.*	2 Töpfe.
Un de piés d'agneau au verd.	Lammsfüße mit grüner Sauce.
Un de Chou friſé avec de petits ſalés.	Köhl mit Kaiſerfleiſch.
4 *Hors d'œuvres.*	4 Voreſſen.
Un de petits patés a la Bechamelle.	Kleine Paſtetlein mit Beſchamell.

Un

Un de Boudins aux Ecreviſſes.	Würſte von Krebſen.
Un de Craquettes melées.	Craquett von allerhand.
Un de Cotelettes.	Kleine ſilberne Spieſel auf dem Roſt.
4 *Entrées.*	4 Eingemachte.
Un de poulets au printems.	Junge Hühner mit klarer Sauce.
Un de pigeons au moril.	Tauben mit Maurachen.
Un Fricandeau a l'Oſeille.	Ein Fricando mit Sauerampfer.
Un des Epaules d'Agneau au Rolade.	Lammsbügel rollirt.
4 *Aſſiettes.*	4 Teller.
Un au beure.	Ein mit Butter.
Un de Cornichons.	Ein mit Cucumern.
Un au Cervelade.	Ein mit Cervelatwürſten.
Un au radics.	Ein mit kleinen Rettich.

## *Seconde Service.*	## Zweyter Gang.
4 *Rôtis.*	4 Braten.
Un de Chevreuil.	Ein von Rehzähmer.
Un de Levreau.	Ein von jungen Haſen.
Un d'Oiſons.	Ein von jungen Gänſen.
Un de Poulardes.	Ein von Polarden.
4 *gros Pieces.*	4 große Stücke.
Un Jambon.	Einen Schunken.
Un Bouillon d'Ecreviſſes.	Geſottene große Krebſe.
Un Roché.	Ein Berg von Mandeln.
Un Croquant.	Ein Croquant.

4 *En-*

4 *Entremets.*	4 Entremets.
Un d'Aſperges.	Ein von Spargel.
Un des Haricots verds.	Ein von grünen Fiſolen.
Un des Truſſes.	Ein von Triffel.
Un des Houblons.	Ein von Hopfen.
4 *Aſſiettes.*	4 Teller.
Un des Pommes a la Dauphine.	Aepfel mit Crem.
Un de bouchées de femmes.	Kleine Tortlet gebachen.
Une Gelée au Greſſon.	Eine Brunnenkreß-Sulz.
Une Crême au Cafée.	Einen Caffeecrem.

Dieſer Service iſt gemacht, den Spiegel gleich zu Anfang auf die Tafel zu ſetzen; und dieſer Service, der jetzt folgt, iſt auf engliſche Manier, da kommt kein Spiegel auf die Tafel, als bis auf die Letzte, wo die Küche kein Service mehr hat.

Un Menû pour 18 *Couverts a l'Angloiſe.*

Eine Tafel für 18 Perſonen auf Engliſche Manier.

Un Potage au pois a la purée verd.	Eine Suppe von grünen Erbſen.
Un Potage aux fines herbes.	Eine Suppe mit feinen Kräutern.
Un quartier de Veau a l'angloiſe au milieu.	Ein Kalbsviertel auf engliſch in die Mitte.
Pour relever le potage.	Für die Suppe auszuwechſeln.
Un piece de Bœuf a l'eſcarlate.	Ein Stück Pöckelfleiſch.

Un

Un Jambon aux Choux friſés.	Einen ſchweinernen Schunken mit Köhl.
4 *Entrées.*	6 Eingemachte.
Un Fricandeau aux Epinards.	Ein Fricando mit Spinad.
Une Tête de Veau a la Hollandoiſe.	Einen Kalbskopf auf Holländiſch.
Un quarré de mouton aux fines herbes.	Schaafscarmenade mit feinen Kräutern.
Une de Cotelettes de Cochon Sauce Robert.	Schweinscarmenade mit Senftſauce.
Un de Poulets a la peluche.	Junge Hühner mit klarer Sauce.
Un de pigeons au ſang.	Tauben mit Blut.
8 *Aſſiettes.*	8 Teller.
Un de beurre.	Ein mit Butter.
Un de Cornichons.	Ein mit Cucumern.
Un de Raſefor.	Ein mit Kreen.
Un de Radics.	Ein mit kleinen Rettich.
Un de Croquiettes.	Ein Beſchamell frit.
Une Friture des Oreilles.	Gebachene Ohren.
Petits Patés au Salpicon.	Kleine Paſtetlein mit Salpicon.
Petits Patés de Mouton.	Kleine Paſtetlein von Schaffleiſch.

Seconde Service. — Zweyte Tracht.

4 *Rôtis.*	4 Braten.
Une Selle de Chevreuil.	Einen Rehzähmer.
Un de Levreau.	Einen von jungen Haſen.

Un

Un de Poulets.	Einen mit jungen Hühnern.
Un d'oiſons.	Einen von jungen Gänſen.
au milieu un aſpic de Cochon de lait.	in der Mitte eine Rummelſulz von Spanferkeln.
8 *Aſſiettes.*	8 Teller.
Un des Olives.	Ein mit Oliven.
Un Lamproye.	Ein mit Bricken.
Un de Crouſtades.	Ein mit Cruſtad von Sardellen.
Un de Douris marines.	Ein mit marginirten Donenfiſch.
Un de Salade verte.	Ein mit grünen Salat.
Un de Salade blanche.	Ein mit weißen Salat.
Un de Saleam.	Ein mit Salamiwürſten.
Un de Mortadels.	Ein mit Mortadeln.
Troiſieme Service.	**Dritte Tracht.**
Une Croquante au milieu.	Einen Croquant in der Mitte.
4 *Entremets.*	4 Entremets.
Un d'Epinards a l'italienne.	Einen Spinad auf welſche Manier.
Un de choux fleurs Sauce blanche	Carviol mit weißer Sauce.
Un de Salade farci.	Einen faſchirten Salat.
Un des Houblons.	Einen mit Hopfen.
8 *Aſſiettes.*	8 Teller.
Un d'Ecreviſſes a l'angloiſe.	Krebſe auf Engliſch.
Un d'Ecreviſſes farci & frit.	Faſchirte Krebſe gebachen.

Un Omelette a l'Angloiſe.	Ein Omolett auf Engliſch.
Un Boudin au four.	Einen Boudin im Ofen.
Un Boudin bouilli.	Einen Boudin geſotten.
petits Gateau d'Amandes.	Kleine Tortlet von Mandeln.
Une Crême au Piſtaches.	Einen Crem von Piſtazi.
Une Crême a l'Angloiſe.	Einen Crem auf Engliſch.

Die Engelländer thun auf dieſe Façon ſerviren, wenn nicht mehrere Perſonen ſind, wenn aber die Tafel ſtärker iſt, ſo wird ſie auf franzöſiſch ſervirt, doch muß man ſich allezeit befleißen, ſolche Speiſen zu ſerviren, welche ſie lieben, ſowohl in die Entrées, als auch in die Entremets.

Un Menû pour 18. *Converts a l'Allemande.*

Eine Tafel für 18. Perſonen auf deutſch.

Un Potage de ſanté.	Eine Kräuterſuppe.
Un Potage de ris.	Eine Suppe von Reis.
Pour relever de Potage.	Für die Suppe auszuwechſeln.
Un Piece de Bœuf naturel.	Das Tafelſtück Rindfleiſch.
2. *Flanc.*	2. Seitenſtücke.
Un Timballe de Macaroni.	Einen Timball von Macaroni.
Un Bechamelle au ris.	Ein Beſchamell von Reis.
4. *Hors d'œuvres.*	4. Voreſſen.
Un de Boudin de fraiſe de Veau.	Würſte von Kalbskröß.

Kleine

Un de petits Patés au Salpicon.	Kleine Paſtetlein mit Salpicon.
Un de ris de Veau ſauté.	Kalbsbrüs auf dem Roſt.
Un de Palais de Bœuf a la Poulette.	Ochſengaum mit weißer Sauce.
4. *Entrées.*	4. Eingemachte.
Un d'agneau en ballon.	Rolad von Lamm.
Un filet de Bœuf a l'allemande.	Ein Ochſenfilé auf deutſch.
Un de Poulets a la Cartouche.	Hühnlein mit Schampagnerwein.
d'Oiſons a la broche Sauce Capucine.	Junge Gänſe mit einer Kreenſauce.
4. Aſſiettes froids.	4. Teller kalter.
Seconde Service.	Zweyte Tracht.
2. *groſſes Pieces.*	Zwey große Stücke.
Un Gateau de mille feuilles.	Eine franzöſiſche Torte.
Un Flanc au Citronat.	Ein abgetriebenes von Citronat.
2. *Flanc.*	2. Seitenſtücke.
Un Jambon.	Einen Schunken.
Un cuiſſe de Veau a la Daube.	Einen Kalbsſchlegel a la Daube.
4. *Rôtis.*	4. Braten.
Un de Chevreuil.	Einen Rehzemmer.
Un de Levreau.	Junge Haſen.
Un d'Agneau.	Ein von Lamm.
Un de Cochon.	Einen Schweinernen.
4. *Entremets.*	4. Entremets.
Un d'Epinards a la Crême.	Spinad mit Rahm.

Un de Houblons.	Eines von Hopfen.
Un de Morilles.	Eines mit Maurachen.
Un de Champignons.	Eines mit Schampi-gnons.
4 *Aſſiettes.*	4 Teller.
Un de Ris frit a l'Allemande.	Einen gebachenen Reis,
Un de Riſolles.	Kleine Schneekräpflein gebachen.
Une Crême au Café.	Einen Kaffeecrem.
Une Gelée d'Oranges.	Eine Sulz von Pomeranzen.

Un Menû pour 24. Couverts.

Eine Tafel für 24. Perſonen.

Un Potage de Santé.	Eine Kräuterſuppe.
Un Potage de ris.	Eine Reisſuppe.
Pour relever le Potage.	Für die Suppe auszuwechſeln.
Un Piece de Bœuf au naturel.	Das Tafelſtück Rindfleiſch.
Une Selle d'agneau a la broche.	Einen lämmernen Haſen.
4 *Terrines.*	4 Töpfe.
Un de Choux croutter avec des Sauciſſes.	Sauerkraut mit Bratwürſten.
Un des Houblons avec des Cotelettes.	Hopfen mit Carmenad.
Un de Kneſs a la Bechamelle.	Weißer Farſch mit Beſchamell.
Un de Fraiſe de Veau au blanc.	Ein Kalbskröß in weißer Sauce.

2 Sei-

2 *Flanc.*	2 Seitenſtücke.
Un de petits patés hachés.	Kleine Haſcheepaſtetlein.
Un de petits patés a l'eſpagnole.	Kleine ſpaniſche Paſtetlein.
4 *Hors d'œuvres.*	4 Voreſſen.
Un de Ris de Veau a la glace.	Kalbsbrüs glaſirt.
Un de Palais de Bœuf au Gratin.	Ochſengaum im Ofen.
Un de Croquettes melées.	Gemiſchte Croquet.
Un de Profitroles.	Kleine faſchirte Semmel.
4 *Entrées.*	4 Eingemachte.
Une poitrine de Veau glacé.	Eine Kalbsbruſt glaſirt.
Un de Poulets au printems.	Junge Hühner mit grüner Sauce.
Un d'Eſturgeon Sauce ramolade.	Hauſen mit Ramolad-Sauce.
des Pigeons en blanc.	Tauben in weißer Sauce.
4 *Aſſiettes.*	4 Teller.
Un de Raves.	Ein mit Rettich.
Un de Beurre.	Ein mit Butter.
Un de Cornichons.	Ein mit Cucumern.
Un de Raiforts.	Ein mit Kreen.
Seconde Service.	**Zweyte Tracht.**
4 *groſſes Pieces.*	4 große Stücke.
Un Roche d'Amandes.	Ein Berg von Mandeln.
Un Pouplin.	Einen Gato von Hopfen.
Un Jambon.	Einen Schunken.
Un buiſſons d'Ecreviſſes.	Große Krebſe geſotten.

 4 Bra-

4. *Plats de Rôtis.*	4. Braten.
Un de Chevreuil.	Einen Rehzemmer.
Un de Levreau.	Ein von jungen Haſen.
Un d'Oiſons.	Ein von jungen Gänſen.
Un de Poulardes.	Ein von Polarden.
8. *Entremets.*	8. Entremets.
Deux d'Aſperges.	Zwey von Spargel.
Un d'Haricots verds.	Ein mit grünen Fiſolen.
Un d'Epinards.	Ein mit Spinad.
Un de Gelée de Citron.	Ein mit Sulz von Lemoni.
Un de Crême au l'Orange.	Ein Crem mit Pomeranzen.
Un d'Oeufs a l'Aſpique.	Geſulzte Eyer.
Un de Truite a l'Aſpique.	Forellen in Sulz.
4. *Aſſiettes.*	4. Teller.
2. de Salades verds.	2. mit grünen Salat.
2. d'Olives.	2. mit Oliven.

Un Menû pour 30. *Couverts.*

Eine Tafel für 30. Perſonen.

4. *Potages.*	4. Suppen.
Un Potage de ſanté.	Eine Kräuterſuppe.
Un Potage aux houblons.	Eine Suppe mit Hopſen.
Un Potage de Ris.	Eine Suppe mit Reis.
Un Potage de Macaroni.	Eine Suppe mit Macaroni.
4. *Relever les Potages.*	4. Suppenauswechslungen.
Un Piece de Bœuf.	Das Rindfleiſch.

Ein

Un piece a l'Eſcarlate.	Ein Pöckelfleiſch.
Un Quartier de Veau a la Bechamelle	Ein Kalbsviertel mit Beſchamell.
Un Jambon a la broche.	Einen gebratenen Schunken.
4 *Terrines.*	4 Töpfe.
Un de Choux friſés garnie d'Oreilles de Cochon.	Würſich oder Kölch mit ſchweinernen Ohren.
Un d'Aſperges avec de ris de Veau.	Spargel mit Kalbsbrüs.
Un de Pois a la Bohemoiſe.	Erbſen auf Böhmiſch.
Un de Knefs melés.	Ein von weißen Faſch melirt.
4. *Hors d'œuvres ſecs.*	4. Trockne Voreſſen.
Un de Bondins aux Ecreviſſes.	Ein mit Krebswürſten.
Un de Boudins blancs.	Ein mit weißen Würſten.
Un de petits Patés a la Bechamelle.	Kleine Paſtetlein mit Beſchamell.
Un de petits Bouchées a la Reine.	Kleine Haſcheepaſtetlein.
4. *Hors d'œuvres aux Sauces.*	4 Voreſſen mit Sauce.
Un de Filets de Veau a la Danger.	Filé von Kalbfleiſch dreſſirt.
Un de Cotelettes d'Agneau a l'angloiſe.	Lammscarmenad auf Engliſch.
Un de Palais de Bœuf en roulades.	Ochſengaum in Rolé a la braiſe.

Un de Filets de poulets en Cœur.	Filé von Hühnern dreſſirt.
4. *Entrées.*	4 Eingemachte.
Un Fricandeau a la Chicorée.	Ein Fricando mit Cichorien.
Un d'Agneau aux fines herbes.	Ein von Lamm mit feinen Kräutern.
Un de Poulets a la ſauce clair.	Hühnlein mit weißer Sauce.
Un de Pigeons en Compôte.	Tauben in Compot.
8. *Aſſiettes froids.*	8 Teller kalter.
2 d'Haranges.	2 mit Häringen.
2 de Beurre.	2 mit Butter.
2 de Raves.	2 mit Rettich.
2 de Cornichons.	2 mit Cucumern.
Seconde Service.	**Zweyte Tracht.**
4. *groſſes Pieces.*	4. große Stücke.
Un Jambon froid.	Einen kalten Schunken.
Un Cochon de lait en Rolade.	Ein Rolad von Spanferkeln.
Un Croquante.	Einen Croquant.
Un Croquante d'Amandes	Einen Croquant von Mandeln.
4. *Rôtis.*	4. Braten.
Un de Chevreuil.	Einen Rehzemmer.
Un de Levreau.	Einen von jungen Haſen.
Un de Poulets.	Einen von Hühnern.
Un d'Oiſons.	Einen von jungen Gänſen.
8. *Entremets chauds.*	8. warme Entremets.
Un d'Epinards a la Crême.	Spinad mit Rahm.

Un des choux fleurs a l'Italienne.	Carviol auf Italiániſch.
Un de Salade.	Langen Salat mit Coulis
Un de Champignons.	Ein mit Schampignon.
Un de morilles au verd.	Ein von grün Maurachen.
Un d'oeufs pochés.	Verlohrne Eyer.
Un d'omelette aux Epinards.	Kleine Omolet mit Spinat.
Un d'ecreviſſes a l'angloiſe.	Krebſe auf Engliſch.
4. *Entremets froids.*	4 kalte *Entremets.*
Une Crême au Café.	Einen Crem von Kaffee.
Une Crême aux roſes.	Einen Crem von Roſen.
Une gelée au Citrons.	Eine Sulz von Lemoni.
Une gelée d'orange.	Eine Sulz von Pomeranzen.
8. *Aſſiettes.*	8. Teller.
2 de Salade verd.	2 von grünen Salat.
2 de Salade a l'Italienne.	2 mit welſchen Salat.
2 de Canapée.	2 mit Canabee.
2 des Olives.	2 mit Oliven.

Un Menû pour 30. Couverts d'une autre Maniere.

Eine Tafel vor 30. Perſonen auf eine andere Manier.

4. *Potages.*	4. Suppen.
Un au ris.	Eine von Reis.
Un de ſanté.	Eine von Kräutern.
Un aux houblons.	Eine mit Hopfen.
Un au Macaroni.	Eine mit Macaroni.

4. *Pieces pour relever.*	4. Große Stück für auszuwechſeln.
Un piece de boeuf naturel.	Ein Stück Rindfleiſch.
Un Rosbif a l'Angloiſe.	Einen engliſchen Braten.
Un quartier de Veau a la Crême.	Ein Kalbsviertel mit Rahm.
Un Cochon de lait a la broche.	Ein Spanferkel am Spies.
4. *Terrines.*	4. Töpf.
Un de choux friſes & de petits ſalés.	Weiſer Köhl mit Kaiſerfleiſch.
Un d'aſperges & d'agneau.	Spargel mit Lammsfleiſch.
Un de Knefs.	Ein mit weißen Farſch.
Un de Cervelle de Veau a la hollandoiſe.	Kalbshirn auf holländiſch.
8. *Hors d'œuvres.*	8. Voreſſen.
Un de boudins de Veau	Ein mit Kalbswürſt.
Un des boudins aux Ecreviſſes.	Ein mit Krebswürſt.
Un de Cotelettes d'agneau a la gril.	Ein mit Lammscarmenad grillirt.
Un des Cotelettes de poulets en robe de Chambre.	Hünercarmenad in Papier.
4. *en Sauces.*	4. mit Sauce.
un de ris de Veau glacé.	Kalbsbrüs glaſirt.
Un de fraiſe de Veau a l'Allemande.	Kalbskröß auf deutſch.
Un de palais de boeuf a la poulette.	Ochſengaum mit Peterſill.

Hühner

Un de poulets a l'eſpic.	Hühner mit einer Spick=ſulz.
8. *Entrées.*	8. Eingemachte.
Un de filet de bœuf a l'Allemande.	Ein Ochſen=Filé auf deutſch.
Un poulet a la Marechale.	Hühner faſchirt mit weiſen Faſch.
Un des poitrines d'Agneau aux perſil.	Lammsbrüſt mit Peterſill.
Un de pigeons au printems.	Tauben mit grüner Sauce.
Un Bechamelle au ris.	Ein Reis mit Beſchamell.
Un tête de Veau a l'Angloiſe.	Einen Kalbskopf auf Engliſch.
Un d'eſturgeon aux anchois.	Hauſen mit Sardellen.
Un d'anguilles a la Croſolie.	Aalfiſch mit kalter Sauce.
12. *Aſſiettes.*	12. Teller.
Un de Bechamelle frit.	Ein Beſchamell gebachen.
Un de craquettes aux pains enchantés.	Craquirt in Oblatten.
Un de profitroles.	Kleine Semmel mit Salpicon.
Un d'omelettes farcies.	Kleine Omolets faſchirt von gebachnen.
Un des petites Bouchées a la Reine.	Kleine Faſchpaſtetlein.
Un des petits patés aux Ecreviſſes.	Kleine Krebspaſtetlein.
Un des petits patés a la Francfort.	Kleine Frankfurter Paſtetlein.

Kleine

Un de Concombre.	Kleine Paſtetlein von Spargel.
Un de beurre.	Ein mit Butter.
Un de raves.	Ein mit Rettich.
2. de haranges.	Zwey mit Häring.
Seconde Service.	**Zweyte Tracht.**
2. *groſſes pieces.*	2 große Stück.
Un croquant.	Einen Croquant.
Un d'un autre Manier.	Einen auf eine andere Manier.
6. *Plats de Rôtis.*	6 Schüſſel gebraten.
Un longe de Veau.	Einen Nierenbraten.
Un d'agneau.	Einen von Lamm.
Un de levreau.	Einen von jungen Haſen.
Un de poulets.	Eine v. jungen Hühnern.
Un de Chevreuil.	Einen von Rehzähmer.
Un d'oiſons.	Eine von jungen Gänſen.
16. *Entremets.*	16. *Entremets.*
Un d'epinard a l'Italienne.	Einen Spinad aaf Italiäniſch.
Un d'houblon.	Ein von Hopfen.
2. des Truffes.	2. mit Triffel.
2. des aſperges.	2. mit Spargel.
2. des morilles.	2. mit Maurachen.
Un d'oeufs pochée.	Ein mit verlohrne Eyer.
Un d'omelette a l'angloiſe.	Ein Omolett auf Engliſch.
Un d'ecreviſſes a la Crême.	Krebſe mit Rahm.
Un d'ecreviſſes frit.	Gebachene Krebſe.
2. de Langue fourée.	Ein mit geſalznen Zungen.

Eine

Un aſpique de ſaumonée.	Eine Sulz von Forellen.
Un aſpique de Cochons.	Eine Sulz von Spanferkel.
12. *Aſſiettes.*	12. Teller.
Une Crêmeau Vanille.	Ein mit Vanilli Crem.
Un de Crême l'angloiſe.	Ein mit engliſchen Crem.
Un de gelée au creſſon.	Ein mit Brunnenkreßſulz.
Un de gelée au ris a l'Italienne.	Ein mit Sulz auf Italiäniſch.
Un des pommes a la Dauphine.	Ein mit Aepfel in Ofen faſchirt.
Un de petits Tourtelettes.	Ein mit kleinen Backereyen.
Un de ris frit.	Ein mit gebachnen Reis.
4. Aſſiettes froid.	4. Teller kalter.

Un Menû pour 36. *Couverts.*

Eine Tafel vor 36. Perſonen.

4. *Potages.*	4. Suppen.
Un d'aſperges.	Eine mit Spargel.
Un au ris.	Eine mit Reis.
Un de ſanté.	Eine mit Kräutern.
Un a la Reine.	Eine weiſe Coulisſuppen.
4. *Pieces pour relever.*	4. groſſe Stück für auszuwechſeln.
Un piece de boeuf.	Das Rindfleiſch.
Un a l'eſcalate.	Ein Stück Pöckelfleiſch.
Un ſelle d'agneau a la broche.	Ein Lämmerhaſen.

Un Carpe a la Neubauer.	Einen großen Karpfen mit ſchwarzer Sauce.
4. *Terrines.*	4. Töpf.
Un de choux croutter avec des petits ſalés.	Sauerkraut mit Kayſerfleiſch.
Un de Nudel a l'Allemande.	Eine mit Nudeln auf deutſch.
Un Mu de Veau a l'Allemande.	Eine Kalbslunge auf deutſch.
Un de piés d'agneau a la Sauce verd.	Lammsfüße in grüner Sauce.
Un de Cotelettes de Veau a la Grillade.	Kalbscarmenad auf den Roſt.
Un de pigeons a la Crapaudins.	Tauben a la Crapaudins.
Un de Cotelettes de Cochon.	Schweinscarmenad auf den Roſt.
Un d'hatelettes de ris de Veau.	Kleine Spießlein mit Brüs und melirt.
4. *Pot.*	4. von Würſten.
Un des boudins de poulards.	Weiſe Würſt von Polarten.
Un des boudins aux Ecreviſſes.	Würſt von Krebſen.
Un des boudins noir.	Schwarze Würſt.
Un des boudins verd.	Grüne Würſt.
8. *Hors d'œuvres aux Sauces.*	8. Voteſſen.
Un des grenatins de Veau a l'oſeille.	Grenatins mit Sauerampfer.
Un de Cotelettes d'agneau masqué.	Lämmercarmenad maſquirt.

Ochſen-

Un de palais de bœuf a l'Italienne.	Ochſengaum auf Italiä-niſch.
Un d'oreilles d'agneau a l'eſpic.	Lammsohren in Spick-ſulz.
Un des filets de poulets a la Bechamelle.	Filé von Hühnern mit Beſchamell.
Un des Cotelettes de pigeons ſautés.	Carmenad von Tauben auf dem Roſt.
Un de pigeons dreſſés aux petites poires.	Tauben ausgelöst den Form von Birn.
Un de poulets a l'eſpic.	Hühner in Spickſulz.
8. *Entrées.*	8. Eingemachte.
Un fricandeau a la Bechamelle.	Ein Fricando mit Be-ſchamell.
Un langue de bœuf a la polonoiſe.	Eine Ochſenzung auf Pohlniſch.
Un grenade de Veau.	Ein Grenad von Kalb-fleiſch.
Un quarré de mouton au perſil.	Ein Quarré von Schaf-fleiſch mit Peterſill.
Un abbaiſſe de poulets.	Eine Buttertorte mit Hühnern.
Un de pigeons au ſang.	Eine von Taube mit Blut.
Un d'oiſons ſauce ramolade.	Junge Gänſe mit Ramo-latſauce.
Un fricandeau de ſaumon.	Ein Fricando von Rhein-ſalm.
Un de petites bouche a la Reine.	Kleine Haſchépaſtetlein.
Un de petites patés a la Francfort.	Kleine Frankfurter Pa-ſtetlein.

Kleine

Un de petites patés de fraiſe de Veau.	Kleine Paſtetlein mit Kalbskröß.
Un de petites patés au ſalpicon.	Kleine Paſtetlein mit Salpicon.
Un de croquettes me- lées.	Ein von Croquett melée.
Un de foye de Veau.	Ein von Kalbsleber.
Une bechamelle.	Ein Beſchamell.
Un d'amourettes.	Filé von Ruckmark.
2 de beurre.	2 mit Butter.
2 de raves.	2 mit Rettich.
2 de'haranges.	2 mit Häring.
2 des Cornichons.	2 mit Cucumern.
Seconde Service.	**Zweyte Tracht.**
8 *groſſes Pieces.*	8 große Stück.
Un aſpique de Cochon de lait.	Eine Rummelſulz von Spanferkel.
Un de Truite en aſpi- que.	Forellen mit Sulz gar- nirt.
Un Jambon.	Einen Schunken.
Un biſe d'Ecreviſſes.	Große Krebs geſotten.
Un croquante des a- mandes.	Einen Croquant von Mandeln.
Un croquante d'autre Maniere.	Einen Croquant auf eine andere Manier.
Un gateau a la broche.	Einen Spieskuchen.
Un Roche.	Ein Bergwerk.
8 *Rôtis.*	8 Braten.
Un de pigeons.	Ein von Tauben.
Un de poulets.	Ein von Hühnern.
Un de poulardes.	Ein von poulardes.
Un de pigeons ro- mains.	Ein von Romanertau- ben.

Ein

Une Longe de Veau.	Ein Nierenbraten.
Un d'Agneau.	Ein von Lammsfleiſch.
Un de Selle de Chevreuil.	Einen Rehzähmer.
Un de Levreau.	Ein von jungen Haſen.
8 *Entremets chauds.*	8 warme Entremets.
Un d'Epinards.	Einen Spinad.
Un de Choux fleurs.	Einen Carviol.
Un de Morilles.	Eins mit Maurachen.
Un de Truffes.	Ein mit Triffel.
4 d'Aſperges.	4 mit Spargel.
8 *Entremets froids.*	8 kalte Entremets.
Une Crême a l'Angloiſe.	Crem auf Engliſch.
Une Crême au Cerfeuille.	Ein von Körbelkraut.
Une Crême au Café.	Ein von Kaffe.
Une Crême aux Roſes.	Ein von Roſen.
Un blanc - manger.	Ein Blanmanſche.
Une Gelée au Creſſon.	Eine Sulz von Brunnenkreß.
Une Gelée de Citrons.	Eine Sulz von Citronen.
Une Gelée d'Oranges.	Eine Sulz von Pomeranzen.
16 *Aſſiettes.*	16 Teller.
8 de Patiſſerie.	8 von Bachmeiſter.
8 de Salade.	8 von Salat.

Dieſe Tafel kann auch für 40 und 42 Perſonen ſervirt werden, aus der Urſache, weil jeßt nicht mehr der Gebrauch iſt, ſo ſtark zu ſerviren, als wie man vor Zeiten ſervirt hat, nur muß wohl beobachtet werden, daß eine Tafel keinen Fehler hat, die Speiſen zu miſchen, und daß von einem

jeden, wie es die Jahrszeit giebt, ſervirt wird; damit die Herren nach der Ordnung bedienet werden. Man kann auch in meinen Kuchenzetteln einige Speiſen changiren, aber nur nicht aus der Regel; man kann auch die Tafel grüner machen in Schüſſeln oder Tellern, das ſteht nach Belieben.

Un Menû pour 48. *Couverts.*

Eine Tafel für 48. Perſonen.

4. *Potages.*	4. Suppen.
Un a la Reine au Ris.	Eine weiße Coulisſuppe mit Reis.
Un de Santé.	Eine feine Kräuterſuppe.
Une purée verte.	Eine grüne Coulisſuppe von Erbſen.
Un d'Aſperges.	Eine klare Spargelſuppe.
4 *Pieces pour relever.*	4 große Stücke für die Suppe auszuwechſeln.
Un Piece de Bœuf.	Das Tafelſtück.
Un Quartier de Veau a la Kœnigseck.	Ein Kalbsviertel.
Un Jambon au Chou-friſé.	Einen Schunken.
Un de Bœuf a l'Eſcarlate.	Ein Pöckelfleiſch.
4 *Terrines.*	4 Töpfe.
Un de Chou croutte garni.	Ein Sauerkraut mit Kaiſerfleiſch.
Un de Knefs.	Ein von weißen Faſch.
Un d'Epinards a l'Italienne garni de Cotelettes.	Einen Spinad mit Carmenad.

Un de Foye de Veau au Sang.	Eine Kalbsleber mit Blut.
16 *Hors d'œuvres.*	16 Voreſſen.
Un de Boudins aux Ecreviſſes.	Krebswürſte.
Un de Boudins verds.	Grüne Würſte mit Brüs.
Un de Boudins a la Bechamelle.	Würſte mit Beſchamell.
Un de Boudins noirs.	Blutwürſte.
Un de Queues de Veau grillées.	Kalbsſchweiſe auf dem Roſt grillirt.
Un de Pigeons a la Crapaudine.	Tauben a la Crapaudine.
Un d'Hatelettes de ris de Veau.	Kleine ſilberne Spieſel melirt.
Un de poulets a la Tartare.	Hühner a la Tartare.
Un de Ris d'Agneau au melange.	Lammsbrüſe melirt.
Un de Cotelettes de Poulardes.	Carmenade von Hühnern.
Un d'yeux de Veau aux Truffes.	Kalbsaugen mit Triffel.
Un de Filets de Veau a la Catinette.	Filé von Kalbfleiſch geſchlungen.
un de Becaſſe au Salmi.	Ein Schnepf mit Salmi.
Un de palais de Bœuf a la poulette.	Ochſengaum mit Peterſill.
2 de Poulardes a l'Eſpic.	2 Spickſulzen von Polarden.
24 *Entrées.*	24 Eingemachte.
Un Filet de Bœuf glacé.	Einen Lendenbraten glaſirt.

Un de poulets a la Neubauer.	Junge Hühner mit grüner Sauce kalt.
Un Fricandeau aux Oignons.	Ein Fricando mit kleinen Zwiebeln.
Un de pigeons innocents.	Neſttauben mit Schampignon.
Un de mouton en Rolade.	Ein Rolad von Schaffleiſch.
Un d'Oiſons ſauce Capucine.	Eine junge Gans mit Mandelkreen.
Un d'Agneau au perſil.	Lam̃sſchlegel mit Peterſill.
Un Fricandeau de Saumon.	Ein Fricando von Rheinſalm.
Un Foye de Veau a la broche.	Eine Kalbsleber am Spieß.
Un de petits Canards ſauce d'Oranges.	Junge Enten mit Pomeranzenſauce.
Un de moutons aux fines herbes.	Einen Schlegel ausgelöst mit feinen Kräutern.
Un d'Eſturgeon a l'Italienne.	Ein Stück Hauſen auf Italiäniſch.
Un Quarré de Cochon Sauce Robert.	Ein ſchweinernes Carmenadſtück mit Senft-Sauce.
Un de Levreau en Civé.	Einen jungen Haſen in Civé.
Un de Pigeons en Compôte.	Tauben in Compot.
Un d'Anguille a la Croſolie.	Einen Aalfiſch mit der Sauce in der Mitte.
Une Tête de Veau a l'Angloiſe.	Einen Kalbskopf auf Engliſch.

Un

Un de poulets au printems.	Reſthühner mit warmer grüner Sauce.
Un de Truite a la Matelotte.	Eine Forelle a la Matelotte.
Un de Filets de Chevreuil Sauce genevre.	Filé von Rehzähmer mit Cronawethbeer.
Un Timballe de Macaroni.	Ein Timball von Macaroni.
Une Tourte de Godiveau.	Eine Torte von Kalbsfaſch.
Un Surtout de ris au Bechamelle.	Einen Sürtut von Reis mit Beſchamell.
Un de Poulardes en ſurpriſe.	Polarden in einer Kapſel von Papier.
16 *Aſſiettes.*	16 Teller.
De petits patés a l'Eſpagnole.	Kleine Paſtetlein auf Spaniſch.
De petites bouchées a la Reine.	Kleine Haſchéepaſtetlein.
De petits patés a l'Allemande.	Kleine Paſtetlein auf deutſch.
De petits patés aux Ecreviſſes.	Kleine Krebspaſtetlein.
Un Bechamelle frit.	Ein gebachenes Beſchamell.
Des Oreilles de Veau frit.	Kalbsohren gebachen.
Des Croquettes melés frites.	Craquet melée gebachen.
Des Profitroles.	Kleine Semmeln.
8 Aſſiettes froids.	8 Teller kalter.

Seconde Service.	Zweyte Tracht.
8 *groſſes Pieces.*	8 große Stücke.
4 Croquantes de diverſe Maniere.	4 Croquant auf mehrere Manier.
Un Aſpique de Cochon de lait.	Eine Rummelſulz von Spanferkel.
Un biſe d'Ecreviſſes.	Große Krebſe geſotten.
Un Jambon.	Einen Schunken.
Un de Poulardes a la Daube.	Polarden a la Daube.
6 *Rôtis.*	6 Braten.
Un ſelle de Chevreuil.	Einen Rehzähmer.
Un de Poulets.	Junge Hühner.
Un de Becaſſes.	Schnepfen.
Un de Poulardes.	Polarden.
Un de Levreau.	Junge Haſen.
Un de jeunes Canards.	Junge Enten.
16 *Entremets chauds.*	16 Warme Entremets.
4 d'Aſperges.	4 von Spargel.
Un de Concombres farcis.	Ein mit Concomber faſchirt.
Un de Choux fleurs.	Carviol mit weißer Sauce.
Un de morilles.	Hopfen weiß legirt.
Un d'Houblons.	Maurachen mit Peterſill.
Un de Champignons.	Schampignon auf welſche Manier.
Un d'Haricots verds.	Grüne Bohnen mit Coulis.
Un de Salade farci.	Langen Salat faſchirt.
Un d'Epinards a la Crême.	Spinad mit Rahm.

Un d'Oeufs pochés.	Verlohrne Eyer mit klarer Jus.
Un d'Ecreviſſes a l'angloiſe.	Krebſe auf Engliſch.
Un d'Oeufs piqué & glacé.	Verlohrne Eyer geſpickt und glaſirt.
Un d'Anchois frit.	Sardellen mit Teig gebachen.
16 *Entremets ſroids.*	16 Entremets kalter.
Une Crême a l'Angloiſe.	Einen engliſchen Crem.
Une Crême au four.	Einen Crem im Ofen.
Une Crême au Vanille.	Einen Crem mit Vanilli.
une Crême au Cerfeuil.	Einen Crem von Körbelkraut.
Une Gelée au creſſon.	Eine Sulz von Brunnenkreß.
Une Gelée aux Citrons.	Eine Sulz von Citronen.
Une Gelée d'Oranges.	Eine Sulz von Pomeranzen.
Une Gelée de fleurs d'Oranges.	Eine Sulz von Pomeranzenblüth.
Un Flan d'Ecreviſſes.	Einen Auflauf von Krebſen.
Un Flan de ris.	Einen von Reis.
Un de petites caiſſes a l'Angloiſe.	Kleine Kapſel von Papier auf Engliſch.
Un de petites caiſſes au Parmeſan.	Kapſeln mit Parmeſankäs.
Un de bignets de pommes.	Aepfel gebachene glaſirt.
Un de pommes a la Polonoiſe.	Aepfel gebachen mit Burgunder.

Un de Riſſoles.	Riſolen mit Eingemachten.
Un de Bouchées de Dames.	Andere Riſolen de Dames.
16 *Aſſiettes.*	16 Teller.
8 de Patiſſerie & 8 froid.	8 von Bachmeiſter und 8 kalter.

Dieſes iſt eine Tafel für 48 Perſonen, ſie iſt aber auch ſtark genug auf 50. Iſt ſie zu ſtark, ſo kann etwas davon genommen werden in Schüſſeln, wie auch von den Tellern; anſtatt 40 können 32 Schüſſeln gegeben werden. Man kann alſo 8 davon nehmen, es können auch von den Tellern 8 davon kommen. Dieſe Tafel wird oben am Tiſch mit der Suppe angefangen, und gleich 2 Teller darneben, hernach ein Entrée oder Eingemachtes, nachdem ein Hors d'œuvre, oder Voreſſen, bis 5, nach dieſem die Terrines, oder Töpfe, und 2 Teller mit dem kalten darneben geſetzt, nachmals wiederum 5 Schüſſeln, alsdenn die andere Suppe und 2 Teller aus der Küche, hernach ſofort, bis die ganze Tafel beſetzt iſt, ſo werden die Speiſen ſchön und ordentlich ſtehen. Der zweyte Gang, wo die Suppen geſtanden, da müſſen die Croquant geſetzt werden; wo die Terrinen geſtanden, da werden die andern 4 Stücke geſetzt, und weil allezeit 5 Schüſſeln zwiſchen den großen Stücken ſtehen, ſo kommt in die Mitte ein Braten, 4 Entremets darneben, 2 kalte und 2 warme, und die Teller neben die großen Stücke oder auch neben die Braten, das kann nach Belieben geſetzt werden, es ſtehet auch recht.

Un Menû pour 60. *Couverts.*

Eine Tafel für 60. Perſonen.

4 *Potages.*	4 Suppen.
Un au pourpié.	Eine von Portulak.
Un a la Reine.	Eine weiſe Coulisſuppe.
Un ſanté.	Eine Kräuterſuppe.
Un au Coulis d'ecreviſſes.	Eine Coulisſuppe von Krebſen.
Un aux fines herbes.	Eine von feinen Kräutern.
Un au ris a l'italienne.	Einen Reis auf Italiäniſch.
6 *groſſes pieces pour relever.*	6 große Stück für auszuwechſeln.
Un piece de Bœuf.	Das Tafelſtück.
Un piece de Bœuf a la Moſcovite.	Ein Stuck Rindfleiſch auf Rußiſch.
Un quartier de Veau a l'Angloiſe.	Ein Kalbsviertel auf Engliſch.
Un quartier de mouton a la braiſe.	Ein Schafviertel a la Bräs.
Un Trubon piqué & glacé.	Einen Granat von Kalbfleiſch.
Un Timbale a l'Allemande.	Eine Kaſtrolpaſteten auf deutſch.
6 *Terrines.*	6 Töpfe.
Un de choux friſés de petits ſalés.	Weiſſen Kohl mit Kayſerfleiſch.
Un de choux crouttes avec de Sauciſſes.	Sauerkraut mit Bratwürſten.
Un des Endiver avec d'agneau glacé.	Salat mit Lammsfleiſch.

Un des Knefs a l'Allemand.	Knötlein mit Schunken.
Un de fraiſe de Veau a la poulette.	Ein Kalbsbrüs weiß mit Peterſill.
Un de langue de Veau ſauce hachée.	Kalbszungen mit Haſcheeſauce.
16 *Hors d'œuvres.*	16 Voreſſen.
Un des boudins de fraiſe de Veau.	Würſt von Kröß.
Un des boudins d'oreilles de Cochon.	Würſt von Schweinsohren.
Un des andouilles a la bourgeoiſe.	Anduille auf bürgerlich.
Un des boudins a la Bechamelle.	Würſt mit Beſchamell.
Un de Cotelettes de Veau Grillée.	Kälberne Carmenad grillirt.
Un de Cotelettes d'agneau grillée.	Lämmerne Carmenad grillirt.
Un de palais de bœuf grillée.	Ochſengaum grillirt.
Un de ris de Veau grillée.	Kalbsbrüs grillirt.
Un de filet de bœuf a l'angloiſe mencée.	Einen Lungenbraten auf Engliſch.
Une langue de bœuf a l'Allemande.	Eine Ochſenzung auf deutſch in Schnitz.
Une langue de mouton Sauce hachée.	Schafzungen mit Haſcheeſauce.
Un de Cervelle de Veau aux fines herbes.	Kalbshirn mit feinen Kräutern.
Un abbatis d'oiſon au ſang.	Das Jung von der Gans mit Blut.

Un d'eſtomac de pigeons glacé.	Die Brüſt von den Tauben glaſirt.
2 des poulards a l'eſpic.	2 Spickſulz von Polarden.
24 *Entrées.*	24 Eingemachte.
Un fricandeau a l'oſeille.	Ein Fricando mii Sauerampfer.
Un quarré de mouton au Concombres.	Ein Quarre von Schaffleiſch.
Un d'agneau en ballon.	Ein Ballon von Lammsfleiſch.
Un de filets de Chevreuil au Capre.	Filé von Rehzähmer.
Un de queues de bœuf a l'eſtufade.	Ochſenſchweif in Stufat.
Une Tete de Veau a la hollandoiſe.	Einen Kalbskopf ausgelöst weiß.
Un poitrine de Veau au blanc.	Eine Kalbsbruſt mit Schampignon.
Un de curpiés de Capri verd.	Einen Kizrucken mit grüner Sauce.
Un de fillet de Veau a la Danche.	Filé von Kalbfleiſch mit Faſch dreßirt.
Un quarré de Cochon au moutard.	Ein ſchweinernes Quarre mit Senſt.
Un Tourte de gras-double.	Eine Paſteten mit Kutelſteck.
Un boubets de ris de Veau.	Einen Gateau mit einen Ragout.
Un de jeun Canarde ſauce eſtragon.	Junge Enten mit Bertram.
Un de becaſſes au Salmi entier.	Schnepfen ganzer in Salmi.

Un de poulets ſauce clair.	Hühner mit einer klaren Sauce.
Un de pigeons au printems.	Tauben mit grüner Sauce.
Un des poulardes a la Sultanne.	Polarten weiß faſchirt.
Une de pigeons innocents au ſang.	Neſttauben mit Blut.
Un de poulets innocents au Champignon.	Neſthühner mit Schampignon.
Un d'oiſons ſauce ramolade.	Junge Gänſe mit Ramoladſauce.
Un de Saumon aux Capres.	Rheinſalm mit Capern.
Un d'eſturgeon a la Neubauer.	Hauſen mit kalter grüner Sauce.
Une de ris avec des poulets a la Sultanne.	Eine aufgeſetzte Torte von Reis.
Un abbaiſſe avec d'abbatis de volaille.	Von Butterteig ein Abbes.
16 *Aſſiettes.*	16 Teller.
Des petits patés a la bechamelle.	Kleine Paſtetlein mit Beſchamell.
Des petits bouchés a la Reine.	Kleine Haſchéepaſtetlein.
Des petits patés de ris de Veau.	Kleine Paſtetlein mit Kalbsbrüs.
Des petits patés d'aſperges.	Kleine Paſtetlein mit Spargel.
Un Bechamelle frit.	Ein Beſchamell gebachen.
Un aux pains enchantés.	Ein gebachnes in Oblatten.

De

De Knefs en friture.	Ein weißer Faſch gebachen.
Un d'Omelette.	Omolett gebachen.
8 Aſſiettes froids.	8 Teller kalter.
Seconde Service.	**Zweyte Tracht.**
12 *groſſes Pieces.*	12 große Stück.
Un aſpique de truite.	Eine Rummelſulz von Forellen.
Un aſpique de piés de cochon.	Eine von Schweinsfüſſen.
2 biſes d'ecreviſſes.	2 Schüſſeln groſſe Krebs.
Un rolad de Cochon du lait.	Ein Rolad von Spanferkel.
Un rolad de Veau.	Ein Rolad von Kalbfleiſch.
Un Jambon ordinaire froid.	Ein ordinari Schunken kalter.
Un Jambon a la Champenoiſe.	Einen Schunken a la Champenois.
Un gateau de ſavoie.	Ein gateau de ſavoie.
Un gateau d'amandes.	Einen gateau von Mandeln.
2 Croquant.	2 Croquant.
12 *Rôtis.*	12 Braten.
Un de longe de Veau.	Ein Nierenbraten.
Un de Cabri.	Ein von Kitzlein.
Un des poulets.	Ein von Hühnern.
Un des poulardes.	Ein von Polarden,
Un d'oiſons	Ein von jungen Gänſen.
Un de jeunes Canards.	Ein von jungen Enten.
Un de Chevreuil.	Ein von Rehzähmer.
Un de levreau.	Ein von jungen Haſen.
Un des beccaſſes.	Ein von Schnepſen.

Un de jeunes Grives.	Ein von jungen Kramets-vögeln.
Un de pigeons romain.	Ein von Romanertauben.
Un de pigeons innocents.	Ein von Neſttauben.
28 *Entremets.*	28 Entremets.
4 des aſperges.	4 von Spargel.
Un d'epinards, un a la Crême & un a l'italienne.	2 von Spinad.
2 de truffes.	2 von Triffel.
2 de morilles.	2 von Maurachen.
2 de Champignons.	2 von Schampignon.
2 d'houblons.	2 von Hopfen.
2 de Salade.	2 von Salat.
Un d'œufs innocents.	Ein von Eyern in der Hennen.
Un d'œufs pochées.	Ein von verlohrnen Eyern.
2 d'œufs a l'aſpique.	2 von Eyern mit Spick-ſulz.
4 de Crême.	4 mit Crem.
4 de Gelée.	4 mit Sulz.
16 *Aſſiettes.*	16 Teller.
8 de patiſſerie, & 8 de froid.	8 mit Backereyen, und 8 kalter.

Dieſe Tafel kann auf eine andere Manier gemacht werden, oftmals ſind im ſerviren nicht ſo viel Terrins, ſo kann man anſtatt den Terrins etwas anders geben. Jetzt folgen etliche Tafeln in den Sommer zu geben, aus dieſer Urſach ſind von

allen

allen 4 Jahrszeiten einige Tafeln aufgeſetzt, damit ſich ein junger Koch oder Köchin darnach zu richten weiß, was zu ſeiner Zeit kann gegeben werden, und wie ſichs gehört.

Un Menû pour 8. Couvert a l'Eté.

Eine Tafel vor 8. Perſonen im Sommer.

Un potage de Santé.	Eine Supp von mehrern Kräutern.
Un fraiſe de Veau a la Vinaigrette.	Ein Kalbskröß mit Kräutern.
Un des petits patés.	Kleine Haſchéepaſtetlein.
Pour relever le potage.	Für die Suppe auszuwechſeln.
Un piece de bœuf.	Das Rindfleiſch.
2 Aſſiettes froid.	2 Teller kalter.
Seconde Service.	Zweyte Tracht.
Un de poulets a l'eſtragon.	Hühner mit klarer Bertramſauce.
Un hochepot.	Einen Hoſchpott mit Wurzeln.
Un fricandeau au Concombres.	Ein Fricandeau mit Cucumern.
Troiſieme Service.	Dritte Tracht.
Un de faon de Cerf pour Rôtis.	Von Hirſchkalb zum braten.
Un de petits pois.	Kleine grüne Erbſen.
Une Crême de fraiſe.	Ein Crem von Erdbeer.
2 Aſſiettes Salade.	2 Teller mit Salat.

Un

Un Menû pour 8. Couvert a l'Angloiſe.

Eine Tafel vor 8. Perſonen auf Engliſch.

Un potage de pois verds.	Eine Suppe von grünen Erbſen.
Une de Cotelettes de Veau aux herbes.	Kälberne Carmenad mit grüner Sauce.
Un de poulets a l'angloiſe.	Hühner auf Engliſch.
2 *Aſſiettes.*	2 Teller.
Un de petits patés.	ein mit kleinen Paſtetlein.
Un de ſauciſſes.	Ein mit Bratwürſten.
un Rosbif pour relever le potage.	Ein engliſchen Braten für auszuwechſeln die Suppe.
Seconde Service.	**Zweyte Tracht.**
Un Jambon.	Einen Schunken.
Un Rôtis de faiſanneau.	Junge Faſanen zum braten.
Un des poulardes.	Polarten zum braten.
2 Aſſiettes de Salade.	2 Teller Salat.
Troiſieme Service.	**Dritte Tracht.**
Un boudins l'angloiſe.	Einen engliſchen Boudin.
Un des petits pois.	Grüne Erbſen.
Un d'aſperges Sauce blanche.	Spargel mit weiſſer Sauce.
2 *Aſſiettes.*	2 Teller.
Une Crême a l'angloiſe.	Ein mit Crem auf Engliſch.
Une gelée de ceriſes.	Ein mit Weichſelſulz.

Un Menû a l'Allemande pour 8 Couverts.

Eine Tafel auf deutſch für 8 Perſonen.

Un Potage au ris.	Eine Reisſuppe.
Un piece de bœuf	Ein Stück Rindfleiſch.
Un de choux garni de ſauciſſes.	Würſching oder Köhl mit Bratwürſten.
Un des poulets a l'Allemandé.	Hühner auf deutſch.
Un de Cerf ſauce genevre.	Hirſchwildprett mit Cronabethbeerſauce.
Pour relever le Potage.	Für die Suppe auszuwechſeln.
Un Tourte de ris de Veau.	Eine Butterpaſtete mit Brüs.
Seconde Service.	**Zweyte Tracht.**
Un Rôtis de Canard.	Junge Enten für Braten.
Un d'aſperges.	Ein mit Spargel.
Un de petits pois.	Ein mit Erbſen.
Un Crême au Café.	Einen Crem von Caffee.
Une gelée de farois.	Eine Sulz von Erdbeern, oder eine Bacherey.

Un Menû pour 12. Couverts.

Eine Tafel für 12. Perſonen.

Un potage a l'eſſence de Navets.	Eine Rubenſuppe.
Un de grenatins de Veau aux Epinards.	Grenatins von Kalbfleiſch.

Un de Cotelettes d'Agneau a la Sauce Capre.	Carmenad von Lammsſauce mit Kapern.
Un de petits patés aux Aſperges.	Kleine Paſtetlein von Spargel.
Un de Bechamelle frit.	Ein Beſchamelle gebachen.
Un piece de Bœuf pour relever le potage.	Das Rindfleiſch für auszuwechſeln die Suppe.
4 Aſſiettes froids.	4 Teller kalter.

Seconde Service.	**Zweyte Tracht.**
Un Hochepot avec de Tendrons de Veau.	Einen Hoſchpot mit Tendrons von Kalb.
Un de poulets aux Ecreviſſes.	Hühnlein mit Krebſen.
Un de pigeons Sauce verd.	Tauben mit grüner Sauce.
Un de Levreau au ſang.	Haſen mit Blut.
Un de Mouton a la bourgeoiſe.	Schaffleiſch auf bürgerlich.

Troiſieme Service.	**Dritte Tracht.**
Un de Faiſanneau pour rôtis.	Junge Faſanen für Braten.
Un de Champignons.	Schampignon weiß.
Un de Morilles.	Maurachen.
Une Gelée de Groſeilles vertes.	Eine Sulz von Stachelbeeren.
Une Tourte de Fraiſe.	Eine Torte von Erdbeeren.

Un

Un Menû pour 16. Couverts a l'Angloiſe.

Eine Tafel für 16. Perſonen auf Engliſch.

Un potage de ſanté.	Eine Kräuterſuppe.
Un potage au purée verte de pois.	Eine Coulisſuppe von grünen Erbſen.
Un de Tendrons de veau ſauce d'oranges.	Tendrons von Kalb mit Pomeranzen.
Une d'Agneau ſauce hachée.	Eine von Lamm mit Hascheeſauce.
Un de Cochon avec de chou.	Ein ſchweinernes Quarré mit Würſig oder Kölch.
Un d'Eſturgeon aux Anchois.	Hauſen mit Sardellen.
Un bouble.	Eine Kaſtrolpaſtete.
4 *Aſſiettes.*	4 Teller.
Un de petits patés.	Kleine Paſtetlein.
Un de Bechamelle frit.	Ein Beſchamell gebachen.
Un de Boudins blanc.	Weiße Würſte.
Un d'Hatelettes de ris de Veau.	Kleine Spieſel mit Brüs.
Pour relever le Potage.	Für die Suppe auszuwechſeln.
Un Rosbif a l'Angloiſe.	Einen Engliſchen Braten.
Un Hochepot avec de petits ſalés.	Ein Hoſchpot mit Kaiſerfleiſch.

Seconde Service.	Zweyte Tracht.
Un de Faiſanneau pour rôtis.	Junge Faſanen für Braten.
Un de ſpoulardes pour rôtis.	Polarden für Braten.
Un Jambon froid.	Einen Schunken kalter.
Un d'Ecreviſſes.	Große Krebſe geſotten.
Un cuiſſe de Veau a la Daube.	Einen Kalbsſchlegel a la Daube.
4 Aſſiettes froid.	4 Teller kalter.
Troiſieme Service.	**Dritte Tracht.**
Une Croquante.	Einen Croquant.
Un d'Artichauts a la Sauce de beurre.	Artiſchocken mit Butterſauce.
Un d'Aſperges ſauce blanche.	Spargel mit weißer Sauce.
Une de petits pois.	Ein mit kleinen Erbſen.
Un de Morilles.	Maurachen.
Une Crême a l'angloiſe.	Einen Crem auf Engliſch.
Une Gelée de Griottes.	Eine Sulz von Weichſeln.
4 Aſſiettes de patiſſerie.	4 Teller mit Bachereyen.

Un Menû pour 18. Couverts.

Eine Tafel für 18. Perſonen.

2 Potages.	2 Suppen.
Un de ſanté.	Eine Kräuterſuppe.
Un de ris.	Eine Reisſuppe.
Pour relever le Potage.	Für die Suppen auszuwechſeln.
Un Piece de Bœuf.	Das Tafelſtück.

Une

Une Croupiere de Cerf a la Saxe.	Einen Hirſchzähmer im Ofen.
2 *Terrines.*	2 Töpfe.
Un de Carottes avec de Mouton.	Ein mit gelben Ruben und Schaffleiſch.
Un de Choux garni de petits ſalés.	Ein mit Würſing oder Kölch von Kaiſerfleiſch.
8 *Hors d'œuvres.*	8 Voreſſen.
Un de petits patés dreſſés.	Kleine Paſtetlein dreſſirt.
Un de petits patés hachés.	Kleine Haſcheepaſtetlein.
Une Bechamelle frite.	Ein Beſchamell gebachen.
Un de Croquettes aux pains enchantés.	Croquets mit Oblaten.
Un de Boudin aux Ecreviſſes.	Würſte von Krebſen.
Un de Boudins de Veau.	Würſte von Kalbfleiſch.
Un de farci de Knefs grillés.	Einen weißen Geflügelfaſch grillirt.
Un de petits Cheris.	Kleine Kapſel mit Lam̃scarmenad.
12 *Entrées.*	12 Eingemachte.
Un de Filet de Bœuf glacé.	Einen Lungenbraten glaſirt.
Un de mouton aux fines herbes.	Ein von Schaffleiſch mit Kräutern.
Un de Levreau a l'italienne.	Ein von Haſen auf Italiäniſch.
Un de Chevreuil a la provençale.	Ein von Reh auf Brabandiſch.

Un de poulets au printems.	Ein von Hühnlein mit grüner Sauce.
Un de petits Canards ſauce ramolade.	Junge Enten mit Ramoladſauce.
Un de perdraux aux Truſſes.	Junge Feldhühner mit Triffel.
Un de pigeons a l'Eſtragon.	Tauben mit Bertram.
Une Abbaiſſe de Godiveau.	Eine Abbes mit Kalbsfaſch.
Une Timballe a la Genoiſe.	Ein Timball auf Genueſiſch.
Un Grenade.	Ein Granad von Wurzeln.
Un de Poulardes en ſurpriſe.	Polarden in Papier.
8 Aſſiettes froids.	8 Teller kalter.
Seconde Services.	**Zweyte Tracht.**
4 *groſſes Pieces.*	4 große Stücke.
Un Piece de Bœuf a l'eſcarlate.	Ein Stück Pöckelfleiſch.
Une cuiſſe de Veau a la Daube.	Ein Kalbsſchlegel a la Daube.
Un Gateau a la broche.	Einen Brügelkrapfen.
Un Gateau de mille feuilles.	Eine franzöſiſche Torte.
4 *Rôtis.*	8 Braten.
Un de Faiſanneau.	Junge Faſanen.
Un de Perdrix.	Junge Rebhühner.
Un de Poulets.	Junge Hühner.
Un de Canardoneaux.	Junge Enten.
16 *Entremets.*	16 Entremets.
Un de petits pois.	Kleine Erbſen.

Un

Un de Choux fleurs ſauce blanche.	Carviol.
Un de Artichauts a la pericord.	Artiſchocken.
Un de Champignons.	Schampignon.
Un d'Ecreviſſes a l'Angloiſe.	Krebſe auf Engliſch.
Un d'œufs frits aux Concombres.	Gebachene Eyer mit Cucumernſauce.
Un Flan de ris.	Ein Flan von Reis im Ofen.
Un d'Omelettes aux Epinards.	Kleine Omolette mit Spinad.
Un de Bignets d'Apricots.	Apricoſen mit Teig gebachen.
Un de Cleriſes frits.	Weichſeln gebachen mit Teig.
Un d'Anguilles Sauce ramolade.	Einen Aalfiſch mit Ramoladſauce.
Un de Perches grillés.	Börſing grillirt mit Sardellen.
Une Crême de fraiſe.	Ein Crem von Erdbeeren.
Une Crême au Vanille.	Ein Crem von Vanillen.
Une Gelée de Groſeilles.	Eine Sulz von Johannesbeeren.
Une Gelée d'Oranges.	Eine Sulz von Pomeranzen.
8 *Aſſiettes.*	8 Teller kalter.
4 avec de patiſſerie.	4 mit Bacherey.
4 avec de Salade.	4 mit Salat.

Dieſe Tafel kann auch für 20 Perſonen gemacht werden, und wenn man ſparen will,

 ſo

ſo können die Teller ausbleiben, oder auch nu 4 gegeben werden kalter, als nämlich: auf di erſte Tracht Butter, Rettich, Kreen und Ranen und auf die zweyte 4 Salat.

Un Menû pour 40. *Couverts.*

Eine Tafel für 40. Perſonen.

4 *Potages.*	4 Suppen.
Un Santé.	Eine Kräuterſuppe.
Un a la Reine.	Eine weiße Coulisſuppe.
Un aux Choux.	Eine Suppe mit Würſing oder Kölch.
Un a la Purée verte.	Eine grüne Erbſenſuppe.
Pour relever le potage.	Für die Suppe auszuwechſeln.
Un piece de Bœuf.	Das Tafelſtück.
Un de Bœuf a la mode.	Buflamode.
Un Cochon de lait a la broche.	Ein Spanferkel am Spieß.
Un quartier de Veau a la Crême.	Ein Kalbsviertel mit Rahm.
4 *Terrines.*	4 Töpfe.
Un d'Endive a la Chicorée.	Ein Antivi mit Lammsfleiſch.
Un de Chou rave.	Kohlrabi mit Kaiſerfleiſch.
Un de piés d'Agneau verd.	Lammsfüße mit grüner Fricaſſeeſauce.
Un de Knefs a la Bechamelle.	Weißen Faſch mit Beſchamell.
16 *Hors d'œuvres.*	16 Voreſſen.
Un de Boudins aux Ecreviſſes.	Krebswürſte.

Un

Un de Boudins fraiſe.	Kröſzwürſte.
Un de Boudins de Veau.	Kalbswürſte.
Un d'Andouilles a la bourgeoiſe.	Anduilli auf bürgerlich.
Un de Cervelle frite.	Kalbshirn zum Bachen.
Un de Croquettes melées.	Croquets melirt gebachen.
Une Bechamelle frite.	Beſchamell gebachen.
Un d'Animelles frites.	Kleine Lammsbrüs gebachen.
Un de Cotelettes d'Agneau grillées.	Lammscarmenad grillirt.
Un de Cotelettes de Veau grillées.	Kalbscarmenad grillirt.
Un de Poulets grillés.	Hühner grillirt.
Un au Knefs grillé.	Knefsfaſch grillirt.
Un de petits patés a la Francfort.	Kleine Frankfurter Paſtetlein.
Un de petits patés a l'Allemande.	Kleine Paſtetlein auf deutſch.
Un de petits patés de fraiſe de Veau.	Kleine Kröſzpaſtetlein.
Un de petits patés a la Bechamelle.	Kleine Paſtetlein a la Bechamelle.
24 *Entrées.*	24 Eingemachte.
Un Filet de Bœuf ſauce aux Capres.	Einen Lungenbraten mit Kapern.
Un de Cerf a l'Allemande.	Filé von Hirſch auf deutſch.
Un Fricandeau a l'Oſeille.	Ein Fricando mit Sauerampfer.

Un de levreau a l'eſpagnole.	Junge Haſen mit Burgunderwein.
Un d'agneau au perſil.	Ein von Lamm mit Peterſill.
Un de filet de chevreuil au genevre.	Filé von Reh mit Cronabethbeer.
Un hochepot de tendrons de Veau.	Einen Hochepot mit Tendrons.
un de faon deChevreau aux fines herbes.	Ein von Rehkützlein mit feinen Kräutern.
Un de palais de bœuf en roulades.	Ochſengaum rolirt.
Un de lapin de bonne femme.	Künighaſen mit Coulis.
Un abbaiſſe de ris de Veau.	Ein Abbes mit Kalbsbrüs.
Un ſurtout de ris.	Ein Sürdu von Reis.
Un Tourte de gras-double.	Eine Torte mit Kuttelfleck.
Un abbeſſe de poulets.	Ein Abbes mit Hühnern.
Un de Canard ſauce d'oranges.	Enten mit Pomeranzenſauce.
Un de perdrix ſauce aux Champignons.	Junge Rebhühner mit Schampignon.
Un de poulardes a la Princeſſe.	Polarden ausgelöst.
Un de faiſanneau a l'eſtragon.	Junge Faſanen mit Bertram.
Un de Dindonneau ſauce a l'angloiſe.	Junge Indian mit Haſcheeſauce.
un des pigeons au ſang	Neſttauben mit Blut.
Un des poulets a la peluche.	Hühner mit klarer Sauce.

Un

Un d'oiſons ſauce Capucine.	Junge Gänſe mit Kreenſauce.
Un d'eſturgeon a l'italienne.	Hauſen mit Provanſeröl.
Un d'eſturgeon en ſurpriſe.	Hauſen in einer Papiernen Kapſel.
8 Aſſiettes froid.	8 Teller kalter.
8 *groſſes pieces pour le ſecond ſervice.*	8 große Stück für die zweyte Tracht.
Un aſpique de piés de cochon.	Eine Rummelſulz von Schweinsfüßen.
Un aſpique de truite.	Eine von Forellen.
Un Jambon.	Einen Schunken.
Un Rolade de Veau.	Ein Rolad von Kalbfleiſch.
2 Croquante.	2 Croquante.
Un gateau de ſavoie.	Einen Gato von Bisquit.
Un gateau de mille feuilles.	Eine franzöſiſche Torte.
8 *Rôtis.*	8 Braten.
Un de faiſanneaux.	Einen von Faſanen.
Un de Chaponneaux.	Einen von jungen Capaunen.
Un de perdraux.	Einen von jungen Rebhühnern.
Un de Dindonneaux.	Einen von jungen Indianern.
Un de faon de Cerf.	Einen von Hirſchkalb.
Un de Cabri.	Einen von Küzlein.
Un de Chevreuil.	Einen von Reh.
Une longe de Veau.	Einen Nierenbraten.

32 *En-*

32 *Entremets.*	32 Entremets.
Un d'epinards a l'italienne.	Spinad auf Italiäniſch.
Un de Choux fleurs Sauce blanche.	Carviol mit weißer Sauce.
Un d'artichauts a la pericord.	Artiſchocken im Ofen.
Un d'aſperges au petits pois.	Kleinen Spargel geſchnitten mit Ram.
Un des Concombres a la Sauce.	Cucumern mit Coulisſauce.
un d'haricots aux fines herbes.	Fiſolen mit feinen Kräutern.
Un de feves licées.	Grüne Bohnen legirt.
2 des Champignons.	2 von Schampignon.
2 des petits pois.	2 mit kleinen Erbſen.
Un de mouſſerons a l'italienne.	Muſerani auf Italiäniſch.
2 d'Ecreviſſes a l'Angloiſe.	2 mit Krebſen auf Engliſch.
Un d'œufs pochés.	Verlohrne Eyer mit Schü.
Un d'œuſs innocents.	Kleine Eyer von der Hennen.
Un de bignets d'apricots.	Gebachne Apricoſen.
Un de Ceriſſes frites.	Gebachne Weichſel.
Un de Melon frite.	Melonen gebachen.
Un de Crême frite.	Einen Crem gebachen.
Un de petites caiſſes a l'Angloiſe.	Kleine Schnitten in Papier auf Engliſch.
Un de petites au fromage parmeſan.	Parmeſankäs in kleine Kapſel.

Un

Un flan.	Einen Flan in Ofen.
Un de ris au four.	Einen Reis in Ofen.
une Crême a l'angloiſe.	Einen Crem auf Engliſch.
Une Crême au four.	Einen Crem in Ofen.
Une Crême au Vanille.	Einen Crem von Vanille.
Une Crême de fraiſe.	Einen Crem von Erdbeer.
Une gelée de Groſſeilles verds.	Eine Sulz von Stachelbeer.
Une gelée de Groſſeilles rouges.	Eine Sulz von Johannesbeer.
Une gelée de peches.	Eine Sulz von Pfirſching.
Une gelée de fleurs d'oranges.	Eine Sulz von Pomeranzenblüth.
8 Aſſiettes froids.	8 Teller kalter.

Dieſe Tafel kann auch für 50. Perſonen ſervirt werden, es dörfen nur noch ſo viel Teller mit warmen Speiſen ſerviret werden, und auf den erſten Gang auf die Schüſſel wo die Paſtetlein ſollen gegeben werden, und die boudins werden hernach auf die Teller gegeben, und auf die Schüſſeln andere Voreſſen, auf den zweyten Gang 8 Teller von Backereyen ſerviren, ſo iſt der Service complet für 50. Perſonen.

Un Menú pour 60. Couverts.

Eine Tafel für 60. Perſonen.

8 *Potages.*	8 Suppen.
Un a la ſanté.	Eine Kräuterſuppe.
Un a la purée de pois verds.	Eine Coulisſuppe von grünen Erbſen.

Un

Un chiffonade.	Eine klare Suppe von Wurzeln.
Un jonquilles.	Eine Coulisſuppe von gelben Ruben.
Une purée auxNavets.	Eine Coulisſuppe von weiſſen Ruben.
Un au ris clair.	Eine klare Suppe von Reis.
Un de ris a l'italienne.	Eine Reisſuppe auf Italiäniſch.
Un a la peluche.	Eine Suppe mit Peterſill.
8 *Pieces pour relever les Potages.*	8 Stück für die Suppen auszuwechſeln.
Un piece de bœuf.	Das Tafelſtück.
Un a l'eſcarlate.	Ein Stück Pöckelfleiſch.
Un quartier de Veau a la Crême.	Ein Kalbsviertel mit Rahm.
Un Selle d'agneau.	Einen Lammshaſen mit Schü.
Un Jambon a la broche.	Einen Schunken mit Schampagner Wein gebraten.
Un quartier de mouton Sauce Concombres.	Ein Schafviertel in der Bräs mit Cucumern.
Un Timbale de Macaroni.	Ein Timbal von Macaroni.
Un Timbale a l'Allemande.	Eine Kaſtrolpaſtete auf deutſch.
8 *Terrines.*	8 Töpf.
De Choux & petits ſalés.	Wirſching oder Köhl mit Kaiſerfleiſch.

De choux raves & petits ſalés.	Kohlrabi mit Kaiſerfleiſch.
DeCarottes & agneau.	Gelbe Ruben mit Lammsfleiſch.
De Navets & mouton.	Weiße Ruben mit Hammelfleiſch.
Un de Knefs.	Weißen Geflügelfaſch mit Rahm.
Un de piés d'agneau. au verd.	Lammsfüß grün fricaſirt.
Un de fraiſe de Veau a la poulette.	Ein Kalbskrös weiß mit Peterſill.
Un abbatis d'oiſon au ſang.	Eine junge Gans mit Blut.
16 *Hors d'œuvres.*	16 Voreſſen.
Un de boudins aux liévres.	Würſt von Haſen.
un de boudins de Veau.	Würſt von Kalbfleiſch.
Un de boudins aux Chapons.	Weiße Würſte.
Un de boudins des oreilles au ſang.	Würſt von Ohren mit Blut.
Un de Cotelettes de Veau a la gril.	Kalbscarmenad auf den Roſt.
Un de poulets a la Tartare.	Hühner auf den Roſt mit Peberratſauce.
Un de foie de porc a la Wahl.	Schweinsleber in Neſt auf den Roſt.
Un de pigeons a la crapaudines.	Tauben a la Crapaudine.
Un de grenatins de Veau.	Grenatin von Kalbfleiſch.

Un

Un de ris de Veau glacé.	Kalbsbrüs geſpickt und glaſirt.
Un de palais de bœuf au gratin.	Ochſengaum in Ofen.
Un d'oreilles d'agneau Sauce blanche.	Lammsohren mit weißer Sauce.
Un des Cotelettes de poulets ſautés.	Carmenad von Hühnern weiß.
Un de filet de Chapon dreſſé.	Filé von Krebſen dreſſirt.
Un Salmi de perdraux.	Ein Salmi von Rebhünern.
Un d'eſtomac de pigeons piqués.	Taubenbrüſte geſpickt mit Wurzeln.
32 *Entrées.*	32 Eingemachte.
Un filet de bœuf aux Oignons.	Einen Lungenbraten *mit* Zwiebel.
Un filet de Cerf a l'Allemande.	Ein von Filé von Hirſch auf deutſch.
Une langue de bœuf a la Polonoiſe.	Eine Ochſenzung mit Weinbeer.
Une de filet de Cerf glacé.	Ein von Reh glaſirt.
Un quarré de Veau a la jachu.	Ein Quarre von Kalbfleiſch a la Jacks.
Un d'agneau en blanc.	Ein von Lamm weiß.
Un de levreau en civé.	Ein von Haſen in Civée.
Un de lapins aux fines herbes.	Ein von Künighaſen mit Kräutern.
Un de tête de Veau a la hollandoiſe.	Ein Kalbskopf auf Holländiſch.

Un

Un de mouton au gros lard.	Ein von Schaffleiſch mit groben Speck.
Un de tendreus de bœuf en hochepot.	Ein Hoſchpot mit Tendrons.
Un Grenade.	Einen Grenad.
Un quarré de Cochon ſauces mutras.	Ein ſchweinernes Quartee.
Un d'eſturgeon a la Neubauer.	Hauſen mit kalter Sauce.
Une Tourte a l'Allemande.	Eine kleine deutſche Paſtete.
Un ſurtout au ris.	Einen Sürtut von Reis.
Un des poulets a la peluche.	Hühner mit Peterſill.
Un des petits poulets aux Ecreviſſes.	Neſthühner mit Krebs.
Un de Poulardes a la Provençale.	Polarden auf Brabandiſch.
Un de Dindonneau aux fines herbes.	Indian mit feinen Kräutern.
un de Dindonneau ſauce Champignon.	Indian mit Schampignon.
Un de Caponneau a la Tortue.	Junge Kapaunen dreſſirt wie Schildkröten.
Un de pigeons en Compôte.	Tauben im Compot.
Un de Canards ſauce ramolade.	Enten mit Ramoladſauce.
Un de perdraux aux Truffes.	Rebhühner mit Triffel.
Un de perdraux ſauce claire.	Rebhühner mit klarer Sauce.

Un de Faiſans a l'Eſpagnole.	Faſanen auf ſpaniſch.
un de Faiſans au Champignon.	Faſanen mit Schampignon.
Un de paon ſauce hachée.	Pfauen mit Haſcheeſauce.
Un de paon a la Marechale.	Pfauen a la Marechale.
Un de Canards ſauvages aux Anchois.	Wildenten mit Sardellen.
Un de Canards a la Bruſſel.	Wildenten auf Brüßler Manier.
Un de Cailles au laurier.	Wachteln mit Lorberblätter.
Un de Cailles a la Provençale.	Wachteln a la Provençale.
Un de poulets a la Bechamelle.	Ein Beſchamell dreſſirt.
Un de Farcis a la Bechamelle.	Eines mit Faſch.
Un de Turbonne.	Einen Turbant.
2 Aſpiques de Volaille.	2 Aſpique von Geflügel.
Une Abbaiſſe.	Ein Abbes.
16 *Aſſiettes.*	16 Teller.
8 *froids.*	8 kalter.
Un de petits patés a la Bechamelle.	Kleine Paſtetlein a la Bechamelle.
Un de petits patés a la Reine.	Kleine Haſcheepaſtetlein.
Un de patés aux Ecreviſſes.	Kleine Krebspaſtetlein.
Un de patés dreſſés.	Kleine dreſſirte Paſtetlein.

Une

Une Bechamelle frite.	Ein Beſchamell gebachen.
Un de Croquettes.	Croquett von allerhand.
Un d'Amourettes.	Amurette gebachen.
Un de Profitroles.	Kleine Semmel gebachen.
Seconde Service.	Zweyte Tracht.
16 *groſſes Pieces.*	16 große Stück.
Un Aſpique de Truite.	Eine Rummelſulz von Forellen.
Un Cuiſſe de Veau a la Daube.	Kalbsſchlegel a la Daube.
Un biſe d'Ecreviſſes.	Große Krebſe geſotten.
Un Gateau de Liévre.	Ein Gato von Haſen.
Un Jambon.	Einen Schunken.
Un Rolade de Cochon de lait.	Ein Rolad von Spanferkeln.
Un de Mouton a l'Ecarlate.	Einen gepöckelten Kalbsſchlegel.
Un de Langue de Bœuf furré.	Ochſenzung.
Un Boudin a l'angloiſe.	Ein Budin auf Engliſch.
Un Gateau a la broche.	Ein Gato am Spieß.
Un Gateau a la Madelaine.	Ein Gato a la Madelaine.
un Rocher d'Amandes.	Einen Berg von Mandeln.
4 Croquants differents.	4 Croquante.
16 *Rôtis.*	16 Braten.
Un Faon de Chevreuil.	Ein Rehkütz.
Un Marcaſſin.	Ein junges Wildſchwein.
Un Faon de Cerf.	Ein Hirſchkütz.
Un de Levreau.	Junge Haſen.
Un de Faiſanneau.	Junge Faſanen.

Un de Perdrix.	Junge Rebhühner.
Un de jeunes Grives.	Junge Droſſeln.
Un de Cailles.	Wachteln.
Un de Cabri.	Ein Kützbraten.
Un d'Agneau.	Ein von Lamm.
Un de Chaponneaux.	Junge Capaunen.
Un de Dindonneaux.	Junge Indianiſch.
Un de poulets.	Hühner.
Un de pigeons.	Tauben.
Un de Canards.	Junge Enten.
Un d'Oiſons.	Junge Gänſe.
32 *Entremets.*	32 Entremets.
Un d'Epinards au four.	Spinad im Ofen.
Un de Choux fleurs au parmeſan.	Carviol mit Käs.
Un d'Artichauts ſauce blanche.	Artiſchocken mit weißer Sauce.
Un de cus d'Artichauts aux fines herbes.	Artiſchockenböden mit Kräutern.
Un d'Aſperges a la Crême.	Spargel geſchnitten mit Rahm.
Un de Concombres farcis.	Cucumern faſchirt.
Un de Salade au Coulis.	Salat mit Coulis.
Un de Feves licées.	Grüne Bohnen legirt.
Un de morilles ſauce verd.	Maurachen mit grüner Sauce.
Un de Muſſerons.	Muſſeroni auf Italiäniſch.
Un d'Haricots a l'italienne.	Fiſolen mit Oel.

Un

Un de Navets a la Flamande.	Weiße Ruben auf Flämändiſch.
2 de Champignons.	2 mit Schampignon.
2 de petits pois.	2 von kleinen Erbſen.
Un d'Oeufs pochés.	Verlohrne Eyer mit Jus.
Un d'Oeufs poché & glacé.	Verlohrne Eyer geſpickt und glaſirt.
Un d'Oeufs innocents.	Kleine Eyer aus der Henne.
Un d'Omelettes a l'angloiſe.	Ein Omolett auf Engliſch.
Un d'Ecreviſſes a la Crême.	Krebſe mit Rahm.
Un d'Ecreviſſes a l'angloiſe.	Krebſe auf Engliſch.
Un d'Anchois frites.	Sardellen gebachen.
Un de petits caiſſes de ſaumons ſalés.	Geſalzene Rheinſalm in Käſtlein.
Une Crême au Vin de Champagne.	Ein Crem von Champagnerwein.
Une d'Oranges chaud.	Einen warmen mit Pomeranzen.
Une Crême aux Citrons.	Ein von Citronen.
Une Crême au Café.	Ein von Kaffee.
Une Gelée de Creſſon.	Eine Sulz von Brunnenkreß.
Une Gelée de Ceriſſes.	Eine von Kirſchen.
Une Gelée de griottes.	Eine von Weichſeln.
Une Gelée de Bergamotte.	Eine von Pergamott.

16 *Aſſiettes.*	16 Teller.
8 froid & 8 de patiſſerie.	8 kalt und 8 mit Bachereÿ.

Le Menû pour Automne.

Tafelzettel in dem Herbſt.

Un Menû pour 8. Couverts.

Eine Tafel für 8. Perſonen.

Un potage de Santé.	Eine Kräuterſuppe.
Un de Cotelettes de pigeons ſantés.	Carmenade von Tauben.
Un de queues de Veau ſauce blanche.	Kalbsſchweiſe mit weiſſer Sauce.
Un piece de Bœuf pour relever.	Das Tafelſtück für auszuwechſeln.
Seconde Service.	**Zweyte Tracht.**
3 *Aſſiettes.*	3 Teller.
Un Bouble de poulets.	Einen Gateau von Hopfen mit Hühnern.
Un Chartereuſe.	Einen Grenad von Gemüß.
Un Tendrons de Veau d'Oranges.	Kalbstendrons mit Pomeranzen.
Troiſieme Service.	**Dritte Tracht.**
Des Faiſanneaux pour Rôti.	Junge Faſanen für Braten.
Un de petits pois.	Kleine Erbſen.
Une Gelée de Citrons.	Eine Sulz von Lemoni.
2 *Aſſiettes.*	2 Teller.

Un

Un Menû pour 12 *Couverts.*

Eine Tafel für 12. Perſonen.

2 *Potages.*	2 Suppen.
Un Potage de Jonquilles.	Eine Coulisſuppe von gelben Ruben.
Un au ris.	Eine von Reis.
2 *pour relever.*	Für die Suppe auszuwechſeln.
Un piece de Bœuf.	Das Tafelſtück.
Un paté de Cerf.	Eine aufgeſetzte Paſtete vom Hirſch.
4 *Terrines.*	2 Töpfe.
Un de Choux avec de petits ſalés.	Ein mit Würſich oder Kölch und Kaiſerfleiſch.
Un de piés d'Agneau ſauce verd.	Eine mit Lammsfüßen in grün Fricaſſee.
4. *Entrées.*	4 Eingemachte.
Un de Grenadins aux petits oignons.	Grenatin mit kleinen Zwiebeln.
Un de poulets a la peluche.	Hühnlein mit Bertram.
Un de Cabri aux Champignons.	2 Bügel von Kützlein mit Schampignon.
Un de perdrix aux fines herbes.	Feldhühner mit feinen Kräutern.
4 *Aſſiettes.*	4 Teller.
8 *froid.*	8 kalter.
Un de Boudins de fraiſe de Veau.	Ein mit Krößwürſten.
Un d'Hatelettes de ris de Veau.	Ein mit Spieſel von Brüs.

Un de petits bouchés a la Reine.	Kleine Haſcheepaſtetlein.
Une Bechamelle frite.	Ein Beſchamell gebachen.
Seconde Service.	**Zweyte Tracht.**
2 *groſſes Pieces.*	2 große Stücke.
Un Jambon.	Einen Schunken.
Un biſe d'Ecreviſſes.	Große Krebſe geſotten.
2 *Rôtis.*	2 Braten.
Un de poulardes.	Ein von Polarden.
Un de Faiſanneaux.	Ein von jungen Faſanen.
4 *Entremets.*	4 Entremets.
Un de petits pois.	Kleine Erbſen.
Un d'Artichauts ſauce Anchois.	Artiſchocken mit Sardelle ſauce.
Une Crême a l'angloiſe.	Ein Crem auf Engliſch.
Une Gelée de Groſeilles.	Eine Sulz von Johannesbeeren.
8 *Aſſiettes.*	8 Teller.
4 de Patiſſerie & 4 froid.	4 mit Bachereÿ und 4 kalter.

Un Menû pour 18. Couverts.

Eine Tafel für 18. Perſonen.

2 *Potages.*	2 Suppen.
Un Chiffonade.	Eine von Wurzeln.
Une purée verte de petits pois.	Eine Coulisſuppe von grünen Erbſen.
Pour relever le Potages.	Für die Suppe auszuwechſeln.
Un piece de Bœuf.	Das Tafelſtück.

Une Longe de Veau a la Bechamelle.	Einen Nierenbraten mit Beſchamell.
2 *Terrines.*	2 Töpfe.
Un de Navets avec de petits ſalés.	Ein mit Ruben und Kaiſerfleiſch.
Un hochepot a l'Eſpagnole.	Ein Hochpot auf Spaniſch.
8 *Entrées.*	8 Eingemachte.
Un langue de bœuf a l'Allemande.	Eine Ochſenzunge auf deutſch.
Un de pigeons en Compôte.	Tauben im Compot.
Un de queues de Veau a la hollandoiſe.	Kalbsſchweif auf Holländiſch.
Un de poulets a la Madelaine.	Hühner a la Madelaine.
Un d'agneau glacé.	Lamm glaſirt.
Un de perdraux a l'angloiſe.	Rebhüner auf Engliſch.
Un de levreau au ſang.	Haſen mit Blut.
Un de Canards ſauce verte.	Enten mit grüner Sauce.
8 *Aſſiettes.*	8 Teller.
4 froid, & 4 chaud.	4 Kalter, und 4 warmer.
Un de boudins verd.	Ein mit grünen Würſten.
Un d'hatelettes de Veau.	Ein mit Spießel von Kalbfleiſch.
Un de croquettes melés.	Ein mit Croquetten gebachen.
Un de petits patés au ſalpicon.	Ein mit kleinen Päſtetlein mit Salpicon.

Seconde Service.	**Zweyte Tracht.**
2 *groſſes Pieces.*	2 große Stücke.
Un Dindon a la Daube.	Ein welſches Stück a la Daube.
Un rolat de cochon de lait.	Ein Rolat von Spanſerkel.
8 *Aſſiettes.*	8 Teller.
4 froid, & 4 de patiſſerie.	4 kalte und 4 mit Bachereŋ.
4 *Rôtis.*	4 Braten.
Un de poulets.	Ein von Hühnern.
Un de faiſan.	Ein von Faſan.
Un de chapon.	Ein von Capaun.
Un de gelinottes.	Ein von Haſelhühnern.
2 *Flanc.*	2 Seitenſtücke.
Un boudin a l'angloiſe au four.	Ein Budin auf Engliſch.
Un paté froid de becaſſes.	Eine kalte Paſtete von Schnepfen.
4 *Entremets.*	4 Entremets.
Un de Choux fleur a l'italienne.	Carviol auf Italiäniſch.
Un d'epinards a la Crême.	Spinad mit Rahm.
Un d'artichauts ſauce blanche.	Artiſchocken mit weißer Sauce.
Un de Cardons a la moëlle.	Carti mit Mark.

Un Menû pour 24 Couverts.

Eine Tafel für 24 Perſonen.

2 *Potages.*	2 Suppen.
Un a l'eſſence de Navets.	Eine klare Suppe von Ruben.
une purée deNantilles.	Eine Coulisſuppe von Linſen.
Pour relever le potage.	Für die Suppe auszuwechſeln.
Un piece de bœuf.	Das Tafelſtück.
Un quartier de mouton a la broche.	Ein Schafviertel a la Brás.
4 *Terrines.*	4 Töpfe.
un au choux bleus avec de petits ſalés.	Blaues Kraut mit Kaiſerfleiſch.
Un de choux crouttes avec un faiſan.	Sauerkraut mit Faſan.
Un de Knefs.	Knefs von weißen Faſch.
Un de piés de Veau en fricaſſée.	Kalbsfüße en fricaſſée verd.
2 *Flanc.*	2 Seitenſtücke.
Un Dindon a la braiſe Sauce melé.	Einen welſchen Hahn mit Haſcheeſauce.
Un timballe de Macaroni.	Einen Timball von Macaroni.
8 *Hors d'œuvres.*	8 Voreſſen.
Un de grenatins de Veau.	Grenatins von Kalbfleiſch.
Un de filets de Chevreuil.	Filé von Rehzähmer.
Un de ris de Veau glacé.	Kalbsbrüs glaſirt.

Un

Un de palais de bœuf aux fines herbes.	Ochſengaum mit feinen Kräutern.
Un de filets de Chapon en fleur.	Filé von Capaun dreſſirt.
Un Salmi de becaſſe.	Ein Salmi von Schnepfen.
Un de Cotelettes d'agneau.	Lammscarmenad.
Un de poulets au fricaſſée.	Ein weiß Fricaſſee von Hühnern.
12 *Entrées.*	12 **Eingemachte.**
Un de filet de bœuf glacé.	Ein Ochſenfilé glaſirt.
Un de poitrine de Veau au blanc.	Eine Kalbsbruſt weiß.
Un de mouton au perſil.	Ein Quarre von Kalbfleiſch mit Peterſill.
Un de liévre a l'italienne.	Ein von Haſen auf Italiäniſch.
Un de Cerf a l'Allemande.	Ein von Hirſchen auf deutſch.
Un Grenade.	Einen Granat.
Un Canard Sauce d'oranges.	Eine wilde Ente mit Pomeranzenſauce.
Un de perdraux a l'angloiſe.	Rebhüner auf Engliſch.
Un ris au Bechamelle.	Ein Beſchamell in Reis.
Un de pigeons a la peluche.	Tauben mit klarer Sauce.
Un de Chapon a la Provençale.	Einen Capaunen auf Brabändiſch.
Un des poulardes a la Princeſſe.	Polarden a la Princeſſe.

12 *Aſſiet-*

12 *Aſſiettes.*	12 Teller.
4 froid.	4 kalter.
Un de boudins noirs.	Ein mit ſchwarzen Würſten.
Un de boudins blanches.	Ein mit weißen Würſten.
Un de profitroles.	Ein mit profitroles.
Un de Beſchamelle frite.	Ein mit Beſchamell.
Un de petits bouches a la Reine.	Ein mit kleinen Haſcheepaſtetlein.
Un de petits patés aux Ecreviſſes.	Ein mit kleinen Krebspaſtetlein.
Un de petits patés a l'eſpagnole.	Ein mit ſpaniſchen Paſtetlein.
Un de petits patés de fraiſe de Veau.	Ein mit kleinen Paſtetlein von Krös.
Seconde Service.	Zweyte Tracht.
Un hure de ſanglier.	Einen wilden Schweinskopf.
Un patés froid de perdrix.	Eine kalte Paſtete von Rebhühnern.
6 *Rôtis.*	6 Braten.
Un d'alouettes.	Ein von Lerchen.
Un d'ortolans.	Ein von die Ordolani.
Un de faiſans.	Ein von Faſanen.
Un de poulets.	Ein von Hühnern.
Un de Chapon.	Ein von Capaunen.
Un de poulardes.	Ein von Polarden.
18 *Entremets.*	18 Entremets.
Un de Choux fleurs.	Carviol.
Un d'epinards.	Spinad.
Un d'artichauts.	Artiſchocken.

Un

Un de Cartons.	Ein von Carti.
Un de Ciboules a l'italienne.	Spaniſche Zwiebel Italiániſch.
Un d'haricots.	Grüne Fiſolen.
Un de Celeri.	Ein von Zelleri.
Un de feves blanches.	Weiße Bohnen.
Un d'œufs pochés.	Verlohrne Eyer.
Un d'œufs au fer a cheval.	Eyer gebachen mit brauner Butterſauce.
Un de polenta.	Polenta.
Un de ris frit a l'Allemande.	Ein Reis gebachen auf deutſch.
Un de bignets de pommes.	Aepfel gebachen und glaſirt.
Un flan d'ecreviſſes.	Einen Flan von Krebſen.
Une Crême a la Turc.	Ein Crem auf türkiſch.
Une Crême a l'angloiſe.	Einen engliſchen Crem.
Une gelée d'oranges.	Eine Sulz von Pomeranzen.
Une gelée de Citrons.	Eine Sulz von Citronen.
8. *Aſſiettes.*	8. Teller.
4 froid.	4 kalte.
4 de patiſſerie.	4 mit Bacherey.

Un Menû pour 36. *Couverts.*

Eine Tafel für 36. Perſonen.

4 *Potages.*	4 Suppen.
Un a la Reine.	Eine von weißer Coulis.
Un au Celeri.	Eine von Zelleri.
Un au Merrons.	Eine von Caſtanien.
Un aux fines herbes.	Eine von Kräutern.

4 *Re-*

4 *Relever.*	4 Aauswechſel-Stück.
Un piece de bœuf.	Das Tafelſtück.
Un jambon a la broche.	Einen Schunken mit Schampignon.
Un hochepot.	Einen Hoſchpot von Wurzeln.
Un quartier de Veau a la Crême.	Ein Kalbsviertel mit Rahm.
4 *Terrines.*	4 Töpfe.
Un de choux friſés garni d'oreilles.	Würſig oder Köhl mit Schweinsohren.
Un de Navets de Baviere & petits ſalés.	Bairiſche Ruben mit Kaiſerfleiſch.
Un de fraiſe de Veau a l'Allemande.	Ein Kalbskröß auf deutſch.
Un de ragout melé.	Ein Ragout melirt.
12 *Hors d'œuvres.*	12 Voreſſen.
Un abbatis d'oiſon au ſang.	Eine junge Gans mit Blut.
Un d'amourettes au parmeſan.	Ruckmark mit Parmeſankäs.
Un de langues de mouton aux anchois.	Schafzungen mit Sardellen.
Un de cervelle aux fines herbes.	Kalbshirn mit feinen Kräutern.
Un de boudins au chapon.	Weiße Würſt von Capaunen.
Un de boudins de foye.	Würſt von der Schweinsleber.
Un de boudins d'oreilles de Cochon.	Würſt von Schweinsohren.
Un des andouilles a la bourgeoiſe.	Anduille auf Burgerlich.

Un

Un de Cotelettes de Cochon au gril.	Schweinscarmenad.
Une de ris de Veau grillé.	Kalbsbrüs grillirt.
Un de palais de bœuf grillé.	Ochſengaum grillirt.
Un de filets de lievre ſautés.	Filé von Haſen mit Provenſeröl.
20 *Entrées.*	20 Eingemachte.
Un filets de bœufs ſauce d'anchois.	Einen Lungenbraten mit Sardellen.
Un langue de bœuf a la polonoiſe.	Eine Ochſenzung mit rothen Wein.
Un fricandeau aux petits Oignons.	Ein Fricando mit kleinen Zwiebeln.
Un grenade a la Danger.	Einen Grenad dreßirt.
Un quarré de mouton aux fines herbes.	Ein Carmenadſtück von Schaffleiſch.
Un Rolade de mouton.	Ein Rolad von Schaffleiſch.
Un de liévre a la bonne femme.	Einen Haſen a la Bräs.
Un de Cerf a l'Allemande.	Ein von Hirſch auf deutſch.
Un de ſanglier au Genevre.	Ein von Wildſchwein mit Cronawethbeer.
Un de lapin au Coulis.	Ein von Künighaſen mit Coulis.
Un Canard ſauces d'oranges.	Eine Wildente mit Pomeranzen.
Un de perdraux a l'Eſpagnole.	Rebhühner mit Burgunderwein.

Un

Un de Faiſans ſauces aux Truffes.	Faſanen mit Triffel.
Un de Grives a la Conde.	Droſſeln a la Conde.
Un de Chapon au gros ſel.	Ein Kapaun geſotten.
Un de poulets a la ſauce verte.	Hühner mit grüner Sauce.
un de poulardes ſauces Ecreviſſes.	Polarden mit Krebs-ſauce.
Un de Dindon a l'eſtragon.	Ein Indianſtücklein mit Bertram.
Une Abbaiſſe avec une Bechamelle.	Ein Abbes mit Beſchamell.
Un de Ris dreſſé.	Reis mit Ragout dreſſirt.
8 *froids.*	8 kalter.
Un de petits patés de Veau.	Ein mit kleinen Haſcheepaſtetlein.
Un de Salpicon.	Ein mit Salpicon.
Un de Mouton.	Ein von Schaffleiſch.
Un a l'Eſpagnole.	Eine auf ſpaniſch.
Une Bechamelle frite.	Ein Beſchamell gebachen.
Un de Croquettes.	Croquette.
Un d'Oreilles de Veau.	Ein von Kalbsohren.
Un d'Animelles.	Ein von Lammsbrüs.

Seconde Service. — Zweyte Tracht.

8 *groſſes Pieces.*	8 große Stücke.
Un paté froid.	Eine kalte Paſtete.
Un Gateau de Liévre.	Einen Gato von Haſen.
Un Jambon.	Einen Schunken.
Un Hure de Sanglier.	Einen wilden Schweinskopf.
2 Croquantes.	2 Croquante.

Un Gateau de ſavoie.	Ein Gato von Biſcuit.
Un Gateau a la broche.	Ein Gato am Spieß.
8 *Rôtis*.	8 Braten.
Un de Faiſans.	Ein von Faſanen.
Un de Gelinotes.	Ein von Haſelhühnern.
Un de Becaſſes.	Ein von Schnepfen.
Un d'Alouettes.	Ein von Lerchen.
Un Chapon.	Ein von Kapaun.
Un de Poulets.	Ein von Hühnern.
Un de Poulardes.	Ein von Polarden.
Un de Pigeons romains.	Ein von Tauben.
24 *Entremets*.	24 Entremets.
Un d'Epinards.	Spinad im Ofen.
Un de Choux fleurs.	Carviol mit weißer Sauce.
Un d'Artichauts.	Artiſchocken mit Oel.
Un de Cardons.	Cardi mit Coulis.
Un de Celeris.	Zelleri mit Rahm.
Un d'Haricots.	Fiſolen mit Kräutern.
Un de petits pois.	Kleine grüne Erbſen naturel.
Un de Féves.	Weiße Fiſolen weiß legirt.
Un d'Oeufs pochés.	Verlohrne Eyer mit Jus.
2 de Truffes.	2 mit Triffel.
Un d'Omelette a l'Angloiſe.	Omolett auf Engliſch.
Un d'Ecreviſſes a la Crême.	Krebſe mit Rahm.
Un d'Ecreviſſes frites.	Gebachene Krebſe.
Un de Saumon.	Rheinſalm auf dem Roſt mit Sauce.
Un de Truite.	Forellen mit Sulz.

2 Crê-

2 Crêmes.	2 Crem.
2 Gelées.	2 ſüße Sulzen.
16 *Aſſiettes.*	16 Teller.
8 froid.	8 kalter.
8 de patiſſerie.	8 mit Bacherey.

Un Menû pour 50. *Couverts.*

Eine Tafel für 50. Perſonen.

6 *Potages.*	6 Suppen.
Un a la Reine au ris.	Eine weiße Suppe.
Un a l'eſſence de Navets.	Eine klare Suppe von Ruben.
Un clair au Celeri.	Eine klare Suppe von Zelleri.
une purée de Nantilles.	Eine Coulisſuppe von Linſen.
Une purée au marrons.	Eine von Macaroni.
6 *Pieces pour relever.*	6 Stücke für auszuwechſeln.
Un piece de Boeuf.	Ein Tafelſtück.
Un Rosbif a l'angloiſe.	Einen engliſchen Braten.
Un quartier de Veau a la Königseck.	Ein Kalbsviertel a la Königseck.
Un quartier de mouton a la braiſe.	Ein Schafviertel am Spieß mit Schü.
Un Cochon de lait.	Ein Spanferkel.
Un Carpe a la Neubauer.	Einen Karpfen a la Neubauer.
2 *Terrines.*	2 Töpfe.
Un Oille a l'eſpagnole.	Eine ſpaniſche Ollie.
Un de Choux bleus avec de petits ſalés.	Ein blaues Kraut mit Kaiſerfleiſch.

16 *Hors d'œuvres.*	16 Voreſſen.
un de Boudins au ſang.	Schwarze Würſte.
Un de Boudins aux perdraux.	Rebhühnerwürſte.
Un de Boudins aux Chapons.	Kapaunenwürſte.
Un de Boudins d'Ecreviſſes.	Krebswürſte.
2 de petits caiſſes a la Bechamelle.	2 kleine Kapſeln mit Beſchamell.
Un de Cotelettes d'agneau a la caiſſe.	Kleine Carmenade in Käſtlein mit Coulis.
Un Cradins de ris de Veau.	Kleine Spieſel mit Brüs.
un de caiſſe de cervelle.	Käſtlein mit Hirn.
Un d'Hatelettes de ris de Veau.	Kleine Spieſel von weißen Faſch.
Un de Cotelettes de Veau ſauté.	Kälberne Carmenade auf dem Roſt.
Un de poulets de fraiſe grillé.	Kleine Spieſel mit Kalbshirn.
Un de Foye de Cochon a la Wahl.	Schweinsleber a la Wahl.
Un de palais de Bœuf a la poulette.	Ein von Ochſengaum mit Peterſill.
Un de petits animelles.	Kleine Brüs melirt.
Un de filets a la Bechamelle.	Filé von Kapaunen mit Beſchamell.
Un de Cotelettes de pigeons ſautés.	Carmenad von Tauben.
24 *Entrées.*	24 Eingemachte.
Un filets de Bœuf Sauces Anchois.	Ein Lendenbraten mit Sardellen.

Un

Un Fricandeau a la glace.	Ein Fricando glaſirt.
Un Quarré de mouton a la Chicorée.	Ein Quarre von Schafſleiſch mit Salat.
Une Langue de Bœuf ſauce Cornichons.	Eine Ochſenzunge mit Cucumern.
Un Grenade de Veau au filets.	Einen Granat von Filee.
Un d'Agneau au blanche.	Eines von Lamm weiß.
Un de Cuiſſe de Liévre a la Pericorde.	Schlegelein von Haſen mit Oliven.
Un de Cerf ſauce piquante.	Ein von Hirſch mit piquanter Sauce.
Un de Chevreuil.	Ein von Rehzähmer.
Un de Lapins aux fines herbes.	Ein von Künighaſen mit Kräutern.
Un de filets de Cochon aux Oignons.	Schweinerne Filee mit Zwiebel.
Un d'eſturgeon ſauce ramolade.	Hauſen mit Ramoladſauce.
Un Chapon ſauce blanche aux Truffes.	Einen Kapaunen mit Triffel.
Un de poulardes au groſeilles.	Polarden mit Salz geſotten.
Un de poulets ſauce verd.	Hühner mit grüner Sauce.
un de pigeons a la Framaſon.	Tauben mit Champagner-Wein.
Un de Canards a la Bruſſelle.	Enten ausgelöst.
Un Dindon en ballon.	Indianer ausgelöst mit klarer Sauce.

Un de Canards ſauvages aux Oranges.	Wildenten mit Pomeranzen.
De Jurſelles a l'Eſpagnole.	Kleine Wildenten mit Oliven.
Un de perdraux aux fines herbes.	Rebhühner mit feinen Kräutern.
Un de Becaſſe au Salmi entier.	Schnepfen ganzer in Salmi.
Un de Grives au laurier.	Droſſeln mit Lorbeeren.
Un Coq de Bruyere a la braiſe.	Ein Berghahn a la braiſe.
16 *Aſſiettes.*	16 Teller.
4 *froids.*	4 kalter.
Un de petits patés a la Reine.	Kleine Haſcheepaſtetlein.
Un de petits patés a la polonoiſe.	Poloneſer Paſtetlein.
Un de petits patés aux Ecreviſſes.	Kleine Krebspaſtetlein.
Un de petits patés a la Bechamelle.	Paſtetlein mit Beſchamell.
Un de petits patés a la Francfort.	Frankfurter Paſtetlein.
Un de petits patés a l'Allemande.	Deutſche Paſtetlein.
Une Bechamelle frite.	Ein Beſchamell gebachen.
Un d'oreilles de Veau.	Kalbsohren.
Un de piés d'agneau.	Lammsfüße.
Un de Cranelli.	Cranelli.
Un de Profitroles.	Kleine Semmeln.
Un de Croquettes.	Croquette.

Secon-

Seconde Service.	**Zweyte Tracht.**
8 *groſſes Pieces.*	8 große Stücke.
Un paté froid.	Eine kalte Paſtete.
Un biſe d'Ecreviſſes.	Große Krebſe geſotten.
Un de Bœuf a l'Ecarlate.	Ein Stück Pöckelfleiſch.
Un Jambon.	Einen Schunken.
2 de Croquante.	2 Croquante.
Un Gateau de mille feuilles.	Einen Gato von Butterteig.
Un Gateau d'Amandes.	Einen Gato von Mandeln.
16 *Rôtis.*	16 Braten.
Un ſelle de Chevreuil.	Einen Rehzähmer.
Un de Faiſan.	Einen Faſan.
Un de Liévre.	Einen Haſen.
Un de perdraux.	Feldhühner.
Un de Grives.	Droſſeln.
Un de Gelinotes.	Haſelhühner.
Un de becaſſes.	Schnepfen.
Un d'Alouettes.	Lerchen.
Un de Veau.	Einen Nierenbraten.
Un d'Agneau.	Ein von Lamm.
Un Dindon.	Einen Indianer.
Un Chapon.	Einen Kapaunen.
Un de poulardes.	Polarden.
Un de poulets.	Hühner.
Un de Canards.	Enten.
Un de pigeons.	Tauben.
24 *Entremets.*	24 Entremets.
Un d'Epinards.	Ein von Spinad.
Un de Choux fleurs.	Ein von Carviol.
Un d'Artichauts.	Ein von Artiſchocken.

Un de cus d'Artichauts.	Ein von Artiſchockenböden.
Un de Cardons a la moëlle.	Ein von Cardi.
Un au Parmeſan.	Ein von Parmeſankäs.
Un de Celeri.	Ein von Zelleri.
Un de Ciboules a l'italienne.	Ein von weißen Zwiebeln.
Un d'Haricote.	Ein von Fiſolen.
Un de petits pois.	Ein von grünen Erbſen.
Un de Champignons.	Ein von Schampignon.
Un de Féves.	Ein von weißen Fiſolen.
2 de Truffes.	2 von Triffel.
Un d'Oeufs pochés.	Ein von verlohrnen Eyern.
Un Omolette a la Genoiſe.	Ein Omolett auf Genueſiſch.
Un de Polenta.	Ein von Polenta.
Un flan de ris.	Einen Reis im Ofen.
Un d'Ecreviſſes a l'angloiſe.	Krebſe mit Rahm.
Un d'Ecriveſſes au Salpicon.	Krebſe mit Salpicon.
2 Crême.	2 mit Crem.
2 Gelée.	2 mit Sulz.
16 *Aſſiettes.*	16 Teller.
8 froid.	8 kalter.
8 de patiſſerie.	8 von Bachereyen.

De

De Menû pour l'hiver.

Kuchenzettel für den Winter.

Un Menû pour 8. Couverts.

Eine Tafel für 8. Perſonen.

Un potage de Navets.	Eine Rubenſuppe.
Un de grenatins de Veau.	Grenatins von Kalbfleiſch.
Un de petits patés.	Kleine Paſtetlein.
Pour relever.	Für auszuwechſeln.
Un piece de bœuf.	Ein Stuck Rindfleiſch.
2 Aſſiettes.	2 Teller.
Seconde Service.	**Zweyte Tracht.**
Un de choux bleu avec de petits ſalés.	Ein blaues Kraut mit Kaiſerfleiſch.
Un de poulets a l'Allemande.	Hühner auf deutſch.
Un ⁏ de Mouton a la bourgeoiſe.	Ein Schößel vom Schaffleiſch auf burgerlich.
Troiſieme Service.	**Dritte Tracht.**
Un rotis de faiſan.	Einen Faſan für Braten.
Un de choux fleur.	Carviol.
Un Tourte.	Eine Torte.
2 Aſſiettes.	2 Teller.

Un Menû a l'Angloiſe pour 8. Couverts.

Eine Engliſche Tafel für 8. Perſonen.

Une purée de pois.	Eine Coulisſuppe von Erbſen.

Un de boudins noirs.	Schwarze Würſte.
Un de poulets a l'eſpic.	Hühner a l'eſpic.
Pour relever.	Für auszuwechſeln.
Un Rosbif a l'angloiſe.	Einen engliſchen Braten.
2 Aſſiettes.	2 Teller.
Seconde Service.	**Zweyte Tracht.**
Un de faiſan pour Rôtis.	Einen Faſan für Braten.
Un de chapon pour Rôtis.	Einen Capaun für Braten.
Un Jambon.	Einen Schunken.
2 Aſſiettes.	2 Teller.
Troiſieme Service.	**Dritte Tracht.**
Un boudin a l'angloiſe.	Einen Engliſchen Budin.
Un de choux fleur.	Carviol.
Un d'œufs a l'eſpagnole.	Eyer auf Spaniſch.
2 Aſſiettes.	2 Teller.

Un Menû pour 12. *Couverts.*

Eine Tafel für 12. Perſonen.

Une purée aux Marrons.	Eine Coulisſuppe von Caſtanien.
Un potage au ris Celeri.	Eine klare Suppe mit Reis.
Pour relever le Potageſ.	Für die Suppen auszuwechſeln.
Un piece de bœuf.	Ein Tafelſtück.
Un paté de perdrix.	Eine aufgeſetzte Paſtete.
6 *Entrées.*	6 Eingemachte.
Un de choux crouttes avec de petits ſalés.	Sauerkraut mit Kaiſerfleiſch.

Un

Un de palais de bœuf en roulade.	Rolad von Ochſengaum.
Un de poulets ſauce clair.	Hühner mit klarer Sauce.
Un fricandeau aux Oignons.	Ein Fricando mit Zwiebeln.
Un de boudins.	Würſt.
Un Bechamelle frite.	Ein Beſchamelle gebachen.
4 *Aſſiettes.*	4 Teller.
2 froid.	2 kalter.
2 de petits patés.	2 mit kleinen Paſtetlein.
Seconde Service.	**Zweyte Tracht.**
2 *groſſes Pieces.*	2 große Stück.
Un Croquante.	Einen Croquant.
Un Gateau.	Einen Gato.
2 *Rôtis.*	2 Braten.
Un faiſan pour rôtis.	Einen Faſan für Braten.
Un Chapon pour Rôtis.	Einen Capaun für Braten.
6 *Entremets.*	6 Entremets.
Un de Cardones.	Ein von Carti.
Un d'epinards.	Ein von Spinad.
Un de féves vertes.	Ein von grünen Fiſolen.
Un de féves blanches.	Ein von weißen Fiſolen.
Une Crême.	Einen Crem.
Une Gelée.	Eine Sulz.
4 *Aſſiettes.*	4 Teller.
2 de Salade.	2 mit Salat.
2 de patiſſerie.	2 mit Bacherey.

Un

Un Menû a l'Angloiſe pour 12 Couverts.

Eine Tafel auf Engliſch für 12. Perſonen.

Un potage au pois.	Eine Coulisſuppe von Erbſen.
Un potage aux choux.	Eine Suppe von Würſing oder Kölch.
Un Rosbif.	Einen engliſchen Braten
Un de poulets a l'Angloiſe.	Hühner auf Engliſch.
Un Civé de lievre.	Ein Civé von Haſen.
Un de Veau glacé.	Eines von Kalbfleiſch glaſirt.
Un de perdraux aux ſauces Olives.	Ein von Rebhünern mit Olivenſauce.
Un Tourte de ris de Veau.	Eine Torte mit Brüs.
Un grenades.	Ein Grenad.
4 Aſſiettes froids.	4 Teller kalter.
Pour relever le potage.	Für die Suppe auszuwechſeln.
Un cus de cochon aux choux.	Einen Schweinsſchlegel mit Wirſing oder Kölch
Un pieces de bœuf a l'ecarlate.	Ein Stück Pöckelfleiſch.
Seconde Service.	**Zweyte Tracht.**
Un Croquante.	Einen Croquant.
Un paté froid.	Eine kalte Paſtete.
Un gateau de liévre.	Einen Gato von Haſen.
4 *Rôtis.*	4 Braten.
Un faiſan.	Einen Faſanen.
Un de perdraux.	Ein von Rebhünern.

Un

Un de Chapon.	Ein von Capaun.
Un de poulets.	Ein von Hühnern.
Une Crême.	Einen Crem.
Une gelée.	Eine Sulz.
4 Aſſiettes froid.	4 Teller kalter.
4 *Entremets chauds pour relever le Rôtis.*	4 Entremets für auszuwechſeln die Braten.
Un d'epinards.	Ein von Spinad.
Un de Cardons.	Ein von Carti.
Un d'œuſs pochés.	Ein mit verlohrnen Eyer.
Un d'ecreviſſes a l'angloiſe.	Ein mit Krebſen auf Engliſch.

Un Menû pour 18. *Couverts.*

Eine Tafel für 18. Perſonen.

Un potage a la Reine.	Eine weiße Coulisſuppe.
Un potage aux Navets.	Eine Suppe von weißen Ruben.
Pour relever.	Für auszuwechſeln.
Un pieces de bœuf.	Ein Stück Rindfleiſch.
Un Dindon a l'italienne.	Ein Indian auf Italiäniſch.
2 *Flanc.*	2 Seitenſtücke.
Un Jambon a la broche.	Einen Schunken gebraten.
Un paté.	Eine Paſtete.
4 *Hors d'œuvres.*	4 Voreſſen.
Un de petits patés a la Bechamelle.	Paſtetlein von Beſchamell.
Un des Craquet.	Ein von Craquet.
Un d'Andouille.	Ein von Anduille.

Un

Un de bouches a la Reine.	Kleine Paſtetlein mit Faſch.
4 *Entrées.*	4 Eingemachte.
Un Chapon aux moules.	Einen Capaun mit Muſcheln.
Un Canard ſauvage a l'orange.	Eine wilde Ente mit Pomeranzen.
Un Turbou de Veau.	Ein Grenad von Kalbfleiſch.
Un d'agneau en ballon glacé.	Ein Ballon von Lamm.
4 Aſſiettes.	4 Teller.
Seconde Service.	Zweyte Tracht.
Un gateau a la broche.	Einen Brügelkrapfen.
Un gateau d'amandes.	Eine Mandeltorte.
2 *Flanc.*	2 Seitenſtücke.
Un hure de ſangiier.	Einen wilden Schweinskopf.
Un gateau de liévre.	Ein Gato von Haſen.
4 *Rôtis.*	4 Braten.
Un faiſan.	Einen Faſan.
Un coq de bruyere.	Einen Auerhahn.
Un de poulets.	Ein von Hühnern.
Un des poulardes.	Ein von Polarden.
4 *Entremets.*	4 Entremets.
Un d'epinards a l'italienne.	Ein Spinad auf Italiäniſch.
Un des Cardons a la moëlle.	Carti mit Mark.
Un des Féves aux fines herbes.	Weiße Fiſolen mit Kräutern.

Un

Un de morilles.	Maurachen.
4 *Aſſiettes.*	4 Teller.
2 de patiſſerie.	2 mit Bacherey.
2 froid.	2 kalt.

Un Menû pour 24. *Couverts.*

Eine Tafel für 24. Perſonen.

un potage deNentilles.	Eine Linſenſuppe.
Un potage clair.	Eine klare Suppe.
Pour relever.	Für auszuwechſeln.
Un piece de Bœuf.	Das Tafelſtück.
Un quartier de Veau.	Ein Kalbsviertel.
2 *Terrines.*	2 Töpfe.
Un de choux bleus.	Blaues Kraut.
Un de pois a la Bohemoiſe.	Böhmiſche Erbſen.
4 *Hors d'œuvres.*	4 trockne Voreſſen,
Un de boudins aux Ecreviſſes.	Krebswürſt.
Un de boudins noirs.	Schwarze Würſt.
Un de bouche a la Reine frit.	Kleine Fiſolen.
Un de Crepinette.	Faſch mit Netz.
4 *Hors d'œuvres en Sauces.*	4 Voreſſen mit Sauce.
Un de poulets en blanc.	Hühner mit weißer Sauce.
Un de cotelettes d'agneau.	Lammscarmenad.
Un des filets de Veau.	Filet von Kalbfleiſch.
un des queues de Veau.	Kalbsſchweif.

4 *En-*

4. *Entrées.*	4 Eingemachte.
Un Chapon ſauce pimpernel.	Einen Kapaun mit Pimpernell.
Un Faiſan aux huitres.	Einen Faſan mit Auſtern.
Un Grenad dreſſé.	Einen Grenad dreſſirt.
Un d'agneau.	Ein von Lamm.
8. *Aſſiettes.*	8 Teller.

Seconde Service.	**Zweyte Tracht.**
2 *groſſes Pieces.*	2 groẞe Stücke.
Un Gateau de Savoie.	Ein Gato von Biſcuit.
Un Gateau d'Amour.	Einen Gato v. Mandeln.
2 *Flanc.*	2 Seitenſtücke.
Un Hure de Sanglier.	Einen Schweinskopf.
Un Dindon en galantine.	Einen Indian in Galantin.
4 *Rôtis.*	4 Braten.
Un de Perdraux.	Ein von Rebhühnern.
Un de Faiſans.	Ein von Faſanen.
Un de Poulets.	Ein von Hühnern.
Un de Chapon.	Ein von Kapaunen.
8 *Entremets.*	8 Entremets.
Un d'Epinards a la Crême.	Ein von Spinad mit Rahm.
Un de Choux fleurs ſauce blanche.	Ein von Carviol mit weiẞer Sauce.
Un de Cardons a la moëlle.	Ein von Cardi mit Mark.
Un de Celeri au Coulis.	Ein von Zelleri mit Coulis.
Une Crême au Café.	Ein Crem von Kaffee.
Une Gelée de Citrons.	Eine Sulz von Citronen.

Un de Pommes a la Dauphine.	Aepfel a la Dauphine.
Un Flan de Ris.	Einen Auflauf von Reis.
8 *Aſſiettes.*	8 Teller.

Un Menû pour 30. Couverts.

Eine Tafel für 30. Perſonen.

Un Potage a la Reine.	Eine weiße Coulisſuppe.
Un Potage de Jonquilles.	Eine Coulisſuppe von gelben Ruben.
Un Potage au ris.	Eine klare Suppe von Reis.
Un Potage a l'eſſence de Navets.	Eine klare Suppe von Ruben.
4 *Pieces pour relever.*	4 Stücke für auszuwechſeln.
Un piece de Bœuf.	Ein Stück Rindfleiſch.
Un Rosbif a l'angloiſe.	Einen engliſchen Braten.
Un Quartier de Veau a la Crême.	Ein Kalbsviertel mit Rahm.
Un patés de Canards ſauvages.	Eine aufgeſetzte Paſtete von Wildenten.
4 *Terrines.*	4 Töpfe.
Un de Chou friſé garni.	Würſich oder Kölch garnirt.
Un de chou croutte garni.	Sauerkraut garnirt.
Un de Knefs a la Bechamelle.	Einen mit weißen Knefs: ſaſch.
Un de Fraiſe de Veau au blanc.	Ein Kalbskröß mit weißer Sauce.
8 *Hors d'œuvres.*	8 Voreſſen.
Un de Boudins aux Faiſans.	Faſanenwürſte.

Do Un

Un de Boudins noirs	Franzöſiſche Würſte.
Un de Caiſſes de filets de Chapons.	Kleine Käſtlein mit Filé von Kapaunen.
Un de Caiſſes de Perdraux.	Kleine Käſtlein von Rebhühnern.
Un de ris de Veau a la glace.	Kalbsbrüs glaſirt.
Un de palais de Bœuf a la poulette.	Ochſengaum mit Peterſill.
Un de Cotelettes d'agneau maſquée.	Lammscarmenade masquirt.
de filet de Liévre ſauté.	Filé von Haſen mit Oel.
16 *Entrées.*	16 Eingemachte.
Un filet de Bœuf ſauce d'Anchois.	Ein Lungenbraten mit Sardellen.
Un Fricandeau aux petits Oignons.	Ein Fricando mit kleinen Zwiebeln.
un Fricandeau de mouton aux fines herbes.	Eines von Schaffleiſch mit Kräutern.
Une langue de Bœuf aux Cornichons.	Eine Ochſenzunge mit Cucumern.
Une Foye de Veau a la broche.	Eine Kalbsleber am Spieß.
Un d'agneau au perſil.	Eine von Lamm mit Peterſill.
Un de Liévre à l'Allemande.	Eines von Haſen auf deutſch.
Un de Sanglier ſauce moutarde.	Ein von ſchweinernen Wildpret mit Senft.
Un de Canards ſauce d'Oranges.	Eine Wildente mit Pomeranzen.
Un de perdraux a l'angloiſe.	Ein von Rebhühnern auf Engliſch.

Un

Un de Faiſans aux Truffes.	Ein von Faſanen mit Triffel.
Un de Grives au Gratin.	Ein von Krammetsvögeln mit Faſch.
Un Chapon aux huitres.	Einen Kapaunen mit Auſtern.
Un de poulardes aux moules.	Ein von Polarden mit Muſcheln.
Un de poulets aux Ecreviſſes.	Hühner mit Krebſen.
Un Dindon a la peluche.	Einen Indian mit klarer Sauce.
16 *Aſſiettes.*	16 Teller.
Un de petits patés a la Bechamelle.	Kleine Paſtetlein mit Rahm.
Un de Bouchés a la Reine.	Kleine Haſcheepaſtetlein.
Un aux Huitres.	Auſternpaſtetlein.
Un a la Francfort.	Frankfurter Paſtetlein.
Une Bechamelle frite.	Ein Beſchamell gebachen.
Un de Croquettes melés.	Ein melirt gebachenes.
Un de Riſoles.	Kleine Schneekräpflein.
Un de Profitroles.	Kleine Semmeln.
8 froids.	8 kalte Teller.
Seconde Service.	Zweyte Tracht.
8 *groſſes Pieces.*	8 große Stücke.
Un Piece a l'Ecarlate.	Ein Stück Pöckelfleiſch.
Un Jambon.	Einen Schunken.
Un Dindon a la Daube.	Einen Indian a la Daube.
Un Hure de Sanglier.	Ein Schweinskopf.
2 Croquante.	2 Croquante.

Un Gateau de mille ſeuilles.	Eine franzöſiſche Torte.
vnGateau d'Amandes.	Ein Mandelgato.
8 *Rôtis.*	8 Braten.
Un Longe de Veau.	Einen Nierenbraten.
Un d'Agneau.	Einen Lammsbraten.
uneSelle de Chevreuil.	Einen Rehzähmer.
Un de Lapin.	Ein von wilden Künighaſen.
Un de perdraux.	Ein von Rebhühnern.
Un de Faiſan.	Ein von Faſanen.
Un de Chapons.	Ein von Kapaunen.
Un de poulets.	Ein von Hühnern.
16 *Entremets.*	16 Entremets.
Un de Cardes.	Ein von Cardi.
Un d'Epinards.	Ein von Spinad.
Un de Celeri.	Ein von Zelleri.
Un de Choux fleurs.	Ein von Blumenkohl.
Un d'Ecreviſſes.	Ein von Krebſen.
Un de poiſons fines.	Ein von feinen Fiſchen.
Un d'Oeufs.	Ein von Eyern.
Un d'Eſcargots.	Ein von Schnecken.
4 de Gelée.	4 von Sulzen.
4 de Crême.	4 von Crem.
16 *Aſſiettes.*	16 Teller.
8 de patiſſerie.	8 mit Bacherey.
8 froids.	8 kalte.

Dieſe Tafel kann auch für mehrere Perſonen ſervirt werden, man darf deßwegen nicht mehrere Speiſen geben; iſt aber die Herrſchaft Liebhaber von ſtarken Service, ſo muß man mehrere Eingemachte geben auf den erſten Gang, und auf den zweyten mehrere Braten und warme Entremets.

CATA-

CATALOGUE.
Regiſter.

Les Potages.
Die Suppen.

Un potage de ſanté.	Eine feine Kräuterſuppe. Seite 13
Un potage clair aux choux.	Eine klare Würſich- oder Kölchſuppe. 14
Un potage clair aux houblons.	Eine klare Hopfenſuppe. 15
Un potage clair au Celeri.	Eine klare Zelleriſuppe. ibid.
Un potage clair au pourpier.	Eine klare Suppe von Portulak. 16
Un potage clair aux Aſperges.	Eine klare Spargelſuppe. ibid.
Un potage clair chiffonné ou Chiffonade.	Eine klare Suppe von Wurzeln. 17
Une Julienne.	Eine feine Kräuterſuppe. ibid.
Un potage a la Bagnolet.	Eine Conſomméſuppe. 18
Un potage aux fines herbes.	Eine fein geſchnittene Kräuterſuppe. ibid.
Un potage au Cerfeuil.	Eine Suppe von Körbelkraut.
Un potage a la Plûche.	Eine grüne Kräuterſuppe. 20
Un potage de pois verds.	Eine Coulisſuppe von grünen Erbſen. 20

Un potage au ris a l'italienne.	Eine Reisſuppe auf Italiäniſche Manier.	21
Un potage au ris de Navets.	Eine Reisſuppe mit Ruben.	22
Un potage au ris a la Reine.	Eine durchtriebene Suppe mit Reis.	ibid.
Un potage a la Reine.	Eine weiße durchtriebene Suppe mit Brod.	23
Un potage a la purée verte.	Eine dürre Erbſenſuppe.	24
Un potage a la purée de pois.	Eine grüne Coulisſuppe.	ibid.
Un potage de pois a l'angloiſe.	Eine durchtriebene Erbſenſuppe auf Engliſch.	26
Un potage de Jonquilles.	Eine gelbe Rubenſuppe.	ibid.
Un potage aux croutes gratinées.	Eine Benadelſuppe auf franzöſiſch.	28
Un potage aux profiteroles.	Eine Suppe mit klein faſchirten Semmeln.	ibid.
Un potage clair au jus de Veau.	Eine feine Schüſuppe von Kalbfleiſch.	30
Un potage a l'Arlequine.	Eine Suppe von mehreren Farben.	ibid.
Un potage a la Flamande.	Eine Suppe auf Niederländiſche Manier.	31
Un potage aux quenelles.	Eine Suppe mit franzöſ. weißen Faſch.	32
Un potage de Macaronis aux Navets a l'italienne.	Eine Macaroniſuppe mit Ruben auf Italiäniſche Manier.	34

Une purée au Marrons.	Eine durchtriebene Kaſtaniensuppe.	34
Un potage a la purée de Lentilles.	Eine Coulisſuppe von Linſen.	35
Un potage de Lentilles entieres.	Eine Coulisſuppe mit ganzen Linſen.	36
Un potage au Coulis de perdraux.	Eine Coulisſuppe von Rebhühnern.	ibid.
Un potage au Coulis d'Ecreviſſes.	Eine Coulisſuppe von Krebſen.	37
Un potage au ris au Coulis d'Ecreviſſes.	Eine Reisſuppe mit Krebscoulis.	38
Un potage au Coulis de Faiſands.	Eine Coulisſuppe von Faſanen.	39
Un potage aux piſtaches.	Eine Coulisſuppe von Piſtazi.	ibid.
Un potage a l'eſpagnole.	Eine Suppe von Reis auf ſpaniſch.	40
Un potage a la Milanois.	Eine Suppe auf Mayländiſche Manier.	41
Un potage aux petits Oignons.	Eine Suppe von kleinen Zwiebeln.	42
Une purée aux Navets de Baviere.	Eine Coulisſuppe von bairiſchen Ruben.	43
Un potage a l'eſſence de Navets.	Eine klare Suppe von bairiſchen Ruben.	ib.

Pieces pour relever les Potages.

Große Stücke für die Suppe auszuwechſeln.

Un piece de Bœuf au naturel.	Ein Tafelſtück geſotten.	44

Piece de Bœuf a l'Ecarlate. Ein Pöckelfleiſch zu machen. 47

Piece de Bœuf a la Mode. Büflamode. 49

Un Rôt de Bœuf a l'angloiſe. Einen engliſchen Braten. 51

Un piece de Bœuf a la Moſcovite. Ein Stück Rindfleiſch auf Moſcovitiſch. 52

Piece de Bœuf a l'Eſtoufade. Rindfleiſch auf Italiäniſche Manier. 54

Piece de Bœuf a la Grillade. Ein Stück Rindfleiſch auf dem Roſt gebraten. 55

Piece de Bœuf a la Polonoiſe. Ein Stück Rindfleiſch auf pohlniſche Manier. 56

Piece de Bœuf aux fines herbes. Ein Stück Rindfleiſch mit feinen Kräutern. 57

Piece de Bœuf a l'Allemande. Ein Stück Rindfleiſch auf deutſche Manier. 58

Un longe de Veau a la broche. Einen ſtarken Nierenbraten auf engliſche Manier. 59

Un quartier de Veau a la broche. Ein Kalbsviertel natürlich an dem Spieß gebraten. 60

Un quartier de Veau a la Königseck. Ein Kalbsvierlel am Spieß gebraten auf eine andere Manier. ib.

Un quartier de Veau a la Bechamelle. Ein Kalbsviertel mit einem Beſchamell. 61

Un quartier de Veau a l'angloiſe.	Ein Kalbsviertel auf Engliſche Manier.	62
Un quartier de Veau a la braiſe.	Ein Kalbsviertel in der Bräs gemacht.	63
Un quartier de Veau au parmeſan.	Ein Kalbsviertel mit Parmeſankäs.	65
Un quartier de Veau a la Crême.	Ein Kalbsviertel mit ſauern Rahm.	66
Un quartier de Veau au four a l'italienne.	Ein Kalbsviertel im Ofen auf Italiäniſch.	67
Un quartier de Veau a la glace.	Ein Kalbsviertel glaſirt.	68
Un poitrine de Veau farci.	Eine faſchirte Kalbsbruſt.	69
Un quartier de Mouton a la broche ſauce aux Concombres.	Ein Schafviertel mit einer Gurken oder Umurkenſauce.	71
Un quartier de Mouton a la braiſe a la Chicorée.	Ein Schafviertel in der Bräs mit Antiviſſalat.	72
Un quartier de Mouton a l'angloiſe au jus d'echalottes.	Ein Schafviertel auf Engliſch mit Schü von Scharlotten.	73
Un ſelle d'agneau a la broche Sauce au Verjus.	Ein halbes hinters Lamm mit einer Sauce von Weintrauben.	74
Un Jambon a la broche au Vin de Champagne.	Einen geräucherten Schunken am Spieß gebraten mit einem Champagnerwein.	75
Un Jambon ſalé a l'angloiſe bouilli au raifort.	Einen friſch geſalzenen Schunken auf Engliſch mit Kreen.	76

Un Jambon aux Choux friſés a l'Angloiſe.	Einen Schunken auf Engliſch mit Kölch oder Würſching.	76
Un Cochon de lait au four.	Eine große Spanſau im Ofen auf Italiäniſch.	77
Un Jambon de ſanglier ſauces aux Oignons.	Einen Schlägel von einen Wildſchwein in einer Zwiebelſauce.	79
Un Marcaſſin a la broche aux gratte-cul.	Ein Wildſchweinfriſchling am Spieß mit einer Hetſchebetſchſauce.	80
Un ſelle de Chevreuil a la broche ſauces aux Cornichons.	Einen Rehrucken gebraten vor auszuwechſeln mit einer Gurkenſauce.	81
Un ſelle de faon de biche a la broche ſauces aux echalottes.	Ein Hirſchkalb gebraten vor auszuwechſeln.	83
Un ſaon de Chevreuil a la broche ſauces aux Capres.	Ein Rehkütz gebraten für auszuwechſeln.	83
Une Croupiere de Cerf a la Saxonne.	Einen fetten Hirſchzähmer auf Sächſiſch.	84
Une Croupiere de Cerf a l'Allemande.	Einen Hirſchzähmer auf deutſch.	86
Une cuiſſe de Cerf a la braiſe.	Einen Schlegel von Hirſch in der Bräs.	87
UneDindon a la broche a la Sauce.	Einen Indianiſch am Spieß gebraten mit einer Sauce.	87

Un

Un Dindon a la broche a l'italienne farci de Macaroni.	Einen Indian faſchirt auf Italiäniſche Manier.	88
Un Dindon a l'italienne d'une autre Maniere.	Einen Indian auf Italiäniſch auf eine andere Manier.	89
Un Dindon a la broche a l'Angloiſe.	Einen Indian auf Engliſch.	ibid.
Un Dindon a la broche ſauce Capucine.	Ein Indian mit einer Kreenſauce.	90
Un Dindon a la braiſe Sauce melée.	Einen Indian in der Bräs mit einer gemiſchten Sauce.	91
Un hure de ſaumon ſauces aux Capres hachées.	Einen Kopf von einer Rheinſalm mit Capernſauce.	92
Un brochet au four.	Einen Hecht im Ofen.	93
Un brochet a la broche.	Einen Hecht am Spieß gebraten.	94
Un brochet a la Polonoiſe.	Einen Hecht auf Pohlniſch.	95
Un brochet au Vin de Champagne.	Einen Hecht mit Champagner Wein.	96
Une groſſe Carpe a la Maitre d'hotel.	Einen Karpfen ganz gebachen.	ibid.
Une Carpe a la Matelotte.	Einen Karpfen ſchwarz geſotten.	97
Une Carpe a la Neubauer.	Einen Karpfen auf Neubaueriſch.	99
Une d'eſturgeon aux anchois.	Ein Stück Hauſen mit Sardellen.	100
Une truite ſaumonnée.	Eine Lachsforelle mit Sauce.	101

Un

Un Loutre.	Eine Fiſchotter.	101
Un paté de becaſſes.	Eine Paſtete von Waldſchnepfen.	102
Un paté de becaſſines.	Eine Paſtete von Moßſchnepfen.	104
Un paté de Faiſands.	Eine Paſtete von Faſanen.	104
Un paté de perdrix.	Eine Paſtete von Feldhünern.	105
Un paté de perdrix rouges.	Eine Paſtete von rothen Feldhünern.	ibid.
Un paté de Gelinotés.	Eine Paſtete von Haſelhünern.	ibid.
Un paté de ſarcelles.	Eine Paſtete von kleinen Wildenten.	ibid.
Un paté de Canards.	Eine Paſtete von Wildenten.	ibid.
Un paté de Vanneaux.	Eine Paſtete von Kiewizen.	106
Un paté de coq de bruyere.	Eine Paſtete von Auerhahn.	ibid.
Un paté de poule de bruyere.	Eine Paſtete von einer Auerhenne.	ibid.
Un paté d'oie ſauvage.	Eine Paſtete von einer Wildgans.	ibid.
Un paté de cailles.	Eine Paſtete von Wachteln.	ibid.
Un pate de francolins.	Eine Paſtete von Haſelhünern.	107
Un paté de Macreuſes.	Eine Paſtete von halber Art von Wildenten.	ib.
Un paté de poules d'eau.	Eine Paſtete von Waſſerhünern.	ibid.

Un paté de ramiers.	Eine Paſtete von Wildtauben.	107
Un paté de Tourterelles.	Eine Paſtete von kleinen Turteltauben.	108
Un paté de Grives.	Eine Paſtete von Droſſeln.	ibid.
Un paté de paon.	Eine Paſtete von Pfauen.	ibid.
Un paté de Lapin.	Eine Paſtete von Caninchen oder wilden Künighaſen.	ibid.
Un paté de Levreau.	Eine Paſtete von jungen Haſen.	109
Un paté de Liévre.	Eine Paſtete von alten Haſen.	ibid.
Un paté de Cerf.	Eine Paſtete von einen Hirſchen.	ibid.
Un paté de Chevreuil.	Eine Paſtete von Reh.	110
Un paté de Daim.	Eine Paſtete von Gems.	ibid.
Un paté en fuſée.	Ein Gateau von Haſen.	111
Un paté de Cerf en fuſée en Caſſerole.	Einen Gateau von Hirſchfleiſch im Ofen.	112
Une Timballe de Macaroni au fromage parmeſan.	Eine Paſtete von Macaroni mit Parmeſankäs.	ibid.
Une Timballe idem au Coulis.	Eine Kaſtrolpaſtete von Macaroni.	113
Une Timballe idem a la Romaine.	Eine Kaſtrolpaſtete auf Romaniſch.	ibid.

Une

Une Timballe idem a la Genoiſe.	Eine Kaſtrolpaſtete auf Genueſiſch.	114
Une Timballe idem a l'Allemande.	Eine Kaſtrolpaſtete auf deutſch.	ibid.
Flecks au Fromage parmeſan.	Eine Fleckleinpaſtete in Kaiſ.	ibid.
Macaroni a la même Maniere.	Macaroni auf die nämliche Manier.	115
La Saigne a la même Maniere.	Große Fleck auf die nämliche Manier.	ibid.
La Saigne a la Napolitaine.	Große Fleck auf Neapolitaniſch.	116
Raviolles a la Genoiſe.	Raviolen auf Genueſiſch.	ibid.
Une Tourte de poulets fricaſſées.	Eine Paſtete von Butterteig mit Hühnern.	117
Une Tourte de poulets aux roux au Citrons.	Eine Paſtete mit Hühnern braun gemacht.	118
Une Tourte de poulets melées.	Eine Paſtete mit gemiſchten Hühnern.	119
Une Tourte de poulets farcis.	Eine Paſtete mit faſchirten Hühnern.	120
Une Tourte de Chodiveaux.	Eine Paſtete von Kalbsfaſch.	ibid.
Une Tourte de quenelles a la Crême.	Eine Paſtete mit weißen Faſch.	121
Une Tourte de Langue de Veau Emincés.	Eine Butterpaſtete von Kalbszungen.	ibid.
Une Tourte de ris de Veau.	Eine Paſtete von Kalbsbrüs.	ibid.

Une

Une Tourte de Gras-doubles.	Eine Paſtete von Kuttelflecken.	122
Une Tourte a la Flamande.	Eine Paſtete auf Flamändiſch.	123
Une Tourte d'ecreviſſes.	Eine Paſtete von Krebſen.	ibid.
Une Tourte a l'angloiſe.	Eine Paſtete auf Engliſch.	124

Les Terrines.

In die Töpfe.

Une d'Epinardes a l'italienne.	Einen Spinad auf Italiäniſch.	125
Une d'une autre Maniere a l'Allemande.	Einen Spinad auf deutſche Manier.	ibid.
Une d'aſperges avec de ris de Veau.	Spargel mit Kalbsbrüs.	126
Une d'aſperges d'une autre Maniere.	Einen Spargel auf eine andere Manier.	127
Une d'houblons avec de Cotelettes d'agneau.	Einen Hopfen mit Lammscarmenaden.	ibid.
Une d'houblons d'une autre Maniere.	Einen Hopfen auf eine andere Manier.	128
une de Pourpié avec de filet de Veau glacé.	Portulack mit Filé von Kalbfleiſch glaſirt.	129
Une de Pourpié d'une autre Maniere.	Einen Portulack auf eine andere Manier.	130
Une de fauſſer Cotelettes de poitrine de Veau a l'oſeille.	Carmenad von einer Kalbsbruſt mit Sauerampfer.	ibid.

Une

Une de petits pois verds avec de l'agneau.	Grüne Erbſen mit Lämmer-Fleiſch.	131
Une d'haricots verds avec du Mouton.	Grüne Fiſolen mit Schaffleiſch.	132
Une poitrine de Mouton aux Concombres en blanc.	Eine Schafsbruſt mit friſchen Cucumern weiß gemacht.	133
Une de Concombres d'une autre Maniere.	Cucumern auf eine andere Manier.	134
Une de Laitue farci.	Einen faſchirten Latuckſalat.	ibid.
Une de Laitue d'une autre Maniere.	Latuck auf eine andere Manier.	135
Une des Endiver a la Chicorée.	Einen Antiviſalat a la Chicorée.	136
Une de Carottes avec de Cotelettes des Mouton.	Gelbe Ruben mit Schaafscarmenadeln.	ibid.
Une de Carottes avec de piés de Mouton.	Gelbe Ruben mit Schaaffüß.	137
Une de Carottes ciſelées.	Gelbe Ruben mit Schweinsfüß und Ohren.	ibid.
Une de Cucuzzelli.	Welſchen Kürbis.	138
Une de Cucuzzeli a la Milanoiſe.	Cucuzeli auf Mayländiſch.	139
Un de Cucuzzo longo a l'italienne.	Brügelkürbis auf Italiäniſch.	ibid.
Une de Choux de raves a la bourgeoiſe.	Kohlrabi auf Bürgerlich.	140

Une

Une de Chou de raves a la bourgeoiſe d'une autre maniere.	Kohlrabi auf bürgerlich ohne Grünes.	141
Une d'une autre maniere.	Kohlrabi auf eine andere Manier.	142
Une d'une autre maniere.	Kohlrabi wieder auf eine andere Manier.	143
Une de Broccolis romaines.	Romaner Brockeln.	144
Une d'une autre maniere.	Brockeln auf eine andere Manier.	ibid.
Une de cus d'Artichauts au blanc avec de ris d'agneau.	Artiſchockenböden weiß gemacht mit Lammsbrüs.	145
Une d'Artichauts d'une autre maniere.	Artiſchocken auf eine andere Manier.	146
Une de Féves a la Flamande.	Saubohnen auf Flamändiſche Art.	ibid.
Une de Féves a l'italienne.	Saubohnen auf welſch.	147
Une de gros Oignons a l'italienne.	Große Zwiebel auf Italiäniſch.	ibid.
Une de gros Oignons d'une autre maniere.	Zwiebel auf eine andere Manier auf Italiäniſch.	148
Une de gros Oignons farcis.	Große Zwiebel faſchirt.	ibid.
Une de petits Oignons au blanc avec du Mouton.	Kleine Zwiebel weiß mit Schaffleiſch.	149
Une de petits Oignons d'une autre maniere.	Kleine Zwiebel auf eine andere Manier.	ibid.

Une de Celeri avec de l'agneau.	Einen Zelleri mit Lammfleiſch.	150
Une de Celeri en Crête.	Einen Zelleri auf Hühnerkammart.	151
une de Celeri en Champignon.	Einen Zelleri auf Schampignonart.	151
Une de Celeri a la Fricaſſée avec de poulets.	Einen Zelleri fricaſſirt.	152
Une de raves avec de piés de Cochon & d'oreilles en brun.	Weiße Ruben mit Schweinsfüßen und Ohren.	152
Une de raves a la Milanoiſe.	Weiße Ruben auf Mayländer und pohlniſche Art.	153 154
Une de Navets de Baviere avec de petits ſalés.	Bairiſche Ruben mit geſelchten Fleiſch.	154
Une avec de Marrons & d'oreilles de Cochon.	Bairiſche Ruben mit Kaſtanien.	ibid.
Une de perdrix aux Choux friſés & de petits ſalés.	Einen Würſich oder Kölch mit geräucherten Fleiſch und Feldhühnern.	155
une de Choux friſé garni de petits ſalés & de Marrons.	Einen Würſing mit geräucherten Fleiſch und Kaſtanien.	ibid.
Une de Chou friſé garni de piés & d'oreilles de Cochon.	Würſing mit Schweinsfüßen und Ohren.	156
Une de Choux cabus de deux manieres farcis.	Weiß Kraut faſchirt oder gefüllt.	157

Une de Choux a la Crême.	Weiß Kraut mit Rahm.	158
Une de Choux a la braiſe au Jambon.	Weis Kraut in der Bräs mit Schunken.	ibid.
Une de Choux a la bourgeoiſe.	Weiß Kraut auf bürgerlich.	159
Une de Choux bleus garnie de petits ſalés.	Ein rothes Kraut mit Kaſtanien und geſelchten Fleiſch.	160
Une de perdrix aux Choux bleus.	Rothes Kraut mit Feldhühnern.	ibid.
Une de Choux bleus garnie d'oreilles & de piés de Cochons.	Rothes Kraut mit Schweinsohren und Füßen.	161
Une de Choux a la polonoiſe avec de queues de bœuf.	Einen Würſing mit Ochſenſchweif.	ibid.
Une de Choux friſés avec de Cotelettes de mouton.	Einen blauen Kohl mit Schafscarmenad.	162
Une de Cardoner au parmeſan avec de petits ſalés.	Cardi mit Parmeſankäs und geſelchten Fleiſch gemacht.	163
Une de Cardones a l'italienne.	Einen Cardi auf Italiäniſch.	164
Une de Choux cabus farci au four.	Weiß Kraut faſchirt im Ofen.	165
Une de Chou croutte au Faiſans & au Coulis.	Sauerkraut mit Faſanen.	ibid.
Une de Chou croutte a la Crême.	Sauerkraut mit ſauern Rahm.	166

Une de Chou croutte au Truffes & en filet de Faiſan a la Crême.	Sauerkraut mit Tartuffeln und Faſanenbruſt.	166
Une de Choux croutte garni de petits ſalés.	Sauerkraut mit halb geſelchten ſchweinernen Rippenfleiſch.	167
Une de Choux croutte avec de perdrix au Coulis.	Sauerkraut mit Feldhühnern.	ibid.
Une de Choux croutte garni d'Ecreviſſes & de filets de Chapons.	Sauerkraut mit Krebsſchweif und Filé von Kapaunen.	ibid.
Une de Choux croutte au four.	Sauerkraut im Ofen.	168
Une de Faſeoles a la Florentine.	Weiße Fiſolen auf Florentiner Art.	ibid.
Une de Faſeoles licés.	Fiſolen mit Schaffleiſch legirt.	169
Une de pois au lard.	Erbſen mit Speck durchgetrieben.	ibid.
Une de pois a la Bohemoiſe.	Erbſen auf Böhmiſch.	170
Une de Nantilles aux petits ſalés.	Linſen mit geſelchten Schweinfleiſch.	171
Une de Nantilles avec de perdraux au Coulis.	Linſen mit Feldhühnern.	172
Une de Macaroni au parmeſan.	Macronen mit Parmeſankäs.	ibid.
Une de Nudel a l'Allemande.	Geſchnittene Nudel auf deutſch.	173

Une de Fleckles a l'allemande.	Flecklein auf deutſche Manier.	173
Une de ris a la Caniole avec un Chapon.	Einen Reis mit einem Kapaunen.	174
Une de ris a la moëlle a l'italienne.	Einen Reis mit Mark auf Italiäniſch.	ibid.
Une de ris d'une autre maniere.	Einen Reis auf andere Manier.	175
Une de Kneſs au lard.	Knötlein mit Speck.	ib.
Une de Kneſs au Jambon.	Knötlein mit Schunkene	176
Une de Kneſs au jambon d'une autre maniere.	Knötlein von Schunken auf eine andere Manier.	176
Une de Kneſs de Chapon a la Bechamelle.	Weiße Knötlein von Kapaunen mit Rahm.	177
Une de Kneſs d'une autre Façon.	Knötlein auf eine andere Manier.	178
Une de Kneſs melés.	Gemiſchte Knötlein.	179
Une de Cotés de Veau.	Knötlein von Kalbfleiſch geſotten.	ibid.
Une de Cervelle de Veau a la hollandoiſe.	Kalbshirn auf holländiſch.	180
Une de Cervelle au fines herbes.	Kalbshirn mit feinen Kräutern.	181
Une de piés de Veau en fricaſſée.	Kalbsfüße fricaſſirt.	182
Un de piés de Veau fricaſſés verd.	Kalbsfüße grün fricaſſirt.	182
Une de piés de Veau au Vinaigre d'eſtragon.	Kalbsfüße mit einer Sauce von Bertram.	183

Une fraiſe de Veau en blanc.	Ein Kalbskröß mit weißer Sauce.	183
Une de fraiſe a la poulette.	Ein Gekröß mit Peterſill.	184
Une de fraiſe de Veau a la Vinaigrette.	Ein Kalbsgekröß mit einer piquanten Sauce.	185
Une de Mou de Veau a la Liégeoiſe.	Eine Kalbslunge auf Lüttiᴄher Manier.	186
Une de Mou de Veau a l'Allemande.	Eine Kalbslunge auf deutſche Manier.	ib.
Une de Foye de Veau au ſang.	Eine Kalbsleber mit Blut.	187
Une de Foye de Veau a l'eſtragon.	Eine Kalbsleber mit Bertramſauce.	188
une de queues de Veau a la hollandoiſe.	Kalbsſchweife auf holländiſche Manier.	189
Une de queues de Veau a l'Allemande.	Kalbsſchweife auf deutſche Manier.	190
Une de Langues de Veau a la Sauce hachée.	Kalbszunge in der Haſcheeſauce.	ibid.
Une de Langues de Veau a l'Allemande.	Kalbszunge auf deutſche Manier.	ibid.
Tendrons de Veau ſauce a l'orange.	Der Kern von der Kalbsbruſt mit Pomeranzenſauce.	191
Tendrons de Veau en blanc.	Der Kern von der Kalbsbruſt mit weißer Sauce.	192
Piés d'Agneau a la Sauce verte.	Lammsfüße mit grüner Sauce.	193

Piés de mouton a la même maniere.	Schaffüße auf die nämliche Manier.	193
Une poitrine d'agneau en blanc avec du perſil.	Lammsbrüſte mit Peterſill.	ibid.
Une a la pelûche de Celeri.	Lammsbrüſte mit Zelleri.	194
Une de Langues d'Agneau aux Anchois.	Lämmerne Zungen mit Sardellen.	ibid.
Une de Langues du mouton a la même maniere.	Schafzungen auf die nämliche Manier.	195
une de queues de bœuf ſauce aux Cornichons.	Einen Ochſenſchweif mit eingemachten Cucumern.	ibid.
Une d'Amourettes au parmeſan.	Ruckmark mit Parmeſankäs.	196
Une Langue de Bœuf a l'Allemande.	Eine Ochſenzunge auf deutſche Manier.	ibid.
Une Langue de Bœuf a la Polonoiſe.	Eine Rindzunge auf pohlniſch.	197
Une Abbatis d'oiſon a l'Allemande.	Das Junge von der Gans auf deutſch.	ibid.
Une Abbatis d'oiſon au ſang.	Das Junge von der Gans mit Blut.	198
Une de Pigeons en Compôte.	Tauben im Compot.	ib.
Une de Rabatis de Volaille.	Flügel und Leber von dem Geflügel.	199
Une de Tourte en gras.	Schildkröten mit Bouillon gemacht.	199

Toutes Sortes de petits patés pour Hors d'œuvres.

Alle Sorten von kleinen Paſtetlein vor die *Hors d'œuvres.*

Des petits patés a la Bechamelle.	Kleine Paſtetlein mit ſüßen Rahm	204
Des petits patés a la Polonoiſe.	Kleine Paſtetlein auf Pohlniſch.	205
Des petits bouches a la Reine.	Kleine Paſtetlein von Faſch.	206
Petits patés a l'eſpagnole.	Kleine Paſtetlein auf ſpaniſch.	207
Petits patés aux huitres.	Kleine Auſternpaſtetlein.	208
Petits patés aux huitres aux Coquilles.	Auſternpaſtetlein in der Schalen.	ibid.
Petits patés a l'Allemande.	Kleine Haſcheepaſtetlein auf deutſch.	209
Petits patés aux Ecreviſſes.	Kleine Paſtetlein von Krebſen.	210
Petits patés aux farces d'ecreviſſes.	Kleine Paſtetlein von Krebsfaſch.	211
Petits pàtés aux Ecreviſſes a l'Allemande.	Kleine Krebspaſtetlein auf deutſch.	ibid.
Petits patés a la Franc fort.	Frankfurter Paſtetlein.	212
Petits patés au palais de bœuf.	Kleine Paſtetlein von Ochſengaum.	213
Petits patés de fraiſe de Veau.	Kleine Gekrös-Paſtetlein.	214

Petits

Petits patés de Cervelle de Veau.	Kleine Paſtetlein von Kalbshirn.	214
Petits patés de ris de Veau.	Kleine Brüspaſtetlein.	ibid.
Petits patés d'amourettes.	Kleine Paſtetlein von Ruckmark.	ibid.
Petits patés de Gras-doubles.	Kleine Paſtetlein von Kuttelfleck.	215
Petits patés aux Salpicon.	Kleine Salpiconpaſtetlein.	ibid.
Petits patés hachées.	Kleine Haſcheepaſtetlein.	ibid.
Petits patés au ris.	Kleine Reispaſtetleiu.	216
Petits patés de Cotelettes d'agneau a la Venitienne.	Carmenad von Lamm auf Venetianiſch.	217
Petits patés de foye de poulets.	Kleine Paſtetlein von Kalbsleber.	ibid.
Petits patés de Saumon.	Kleine Paſtetlein von Rheinſalm.	218
Petits patés de filé de Mouton.	Kleine Paſtetlein Filé von Schaffleiſch.	ib.
Petits patés a l'italienne.	Kleine Paſtetlein auf Italiäniſch.	219
Petits patés a la Genoiſe.	Kleine Paſtetlein auf Genueſiſch.	220
Petits patés de Laitance de Carpes.	Kleine Paſtetlein von Karpfenmilch.	ibid.
Petits patés d'Epinards.	Kleine Spinatpaſtetlein.	221
Petits patés de Cerfeuille.	Kleine Paſtetlein von Körbelkraut.	222

Petis patés d'aſperges. Kleine Paſtetlein mit Spargel. 222

Toutes Sortes de boudins pour Hors d'œuvres.

Trockenes Voreſſen von allerhand Sorten Würſte.

Des boudins aux Ecreviſſes. Krebswürſt. 223
Des boudins verds. Grüne Würſt. 224
Des boudins de fraiſe de Veau. Weiße große Würſt. ibid.
Des boudins de Cervelle de Veau. Würſt von Kalbshirn. 225
Des boudins a l'italienne. Würſt auf Italiäniſch. ibid.
Des boudins a la Bechamelle. Würſt von weißen Geflügel mit Rahm. ib.
Des boudins au ſang a l'Allemande. Blutwürſt auf deutſche Manier. 226
Des boudins noirs. Schwarze Würſte. 227
Des boudins de Veau. Würſt von Kalbfleiſch. 228
Des boudins de Mouton. Würſt von Schaffleiſch. 229
Des boudins aux Liévres. Würſt von Haſen. ibid.
Des boudins de Sanglier. Würſt von Wildſchwein. 230
Des Cervelats a la Milanoiſe. Bratwürſt auf Mayländiſch. ibid.

Des

Des boudins a l'italienne de Cotigin.	Würſt oder Cotigin auf Italiäniſch genennt.	231
Des andouilles a l'italienne.	Große Würſt auf Italiäniſch.	ibid.
Des andouilles de fraiſe de Veau.	Andouilles von Kalbskröß.	232
Des andouilles d'une autre Maniere.	Andouilles auf eine andere Manier.	233
Des boudins a la bourgeoiſe.	Würſt auf Bürgerlich.	ibid.
Des andouilles a la Veroneſe.	Veroneſer Andouille	234
Des boudins de foye.	Leberwürſt.	235
Des boudins de foye a l'eſpagnole.	Leberwürſt auf ſpaniſche Manier.	236
Des boudins au Chapon.	Capaunerwürſt.	ibid.
Des boudins au Perdraux.	Würſt von Rebhünern.	237
Des boudins aux Faiſans.	Würſt von Faſanen.	ib.

Des Fritures pour Hors d'œuvres,
Ausgebachenes zum Voreſſen.

Une Bechamelle frite.	Ausgebachenes.	238
Une Friture des Oreilles.	In Schmalz gebachne Kalbsohren.	239
Une Friture de fraiſe de Veau.	Ein gebachenes Kalbsgekröß.	ibid.
Une Friture de Cervelle de Veau.	Ein gebachenes Kalbshirn.	240

Une

Une Friture de foye de Veau.	Eine gebachene Kalbsleber.	241
Une Friture a la Genoiſe.	Eine gebachne Leber auf Genueſiſch.	242
Un Friture de piés de Veau.	Kalbsfüß gebachen.	ib.
Une Friture de piés d'agneau.	Gebachne Lammsfüß.	ib.
Une Friture de croquettes de palais de bœuf.	Ein gebachenes von Ochſengaum.	243
Une Friture de croquettes melées.	Ein gebachenes Geſchnitz von allerhand.	ibid.
Une Friture de croquettes de laitance de Carpe.	Ein gebachenes von Karpfenmilch.	244
Une friture de profitroles.	Kleine ausgebachne Semmel.	ibid.
Une friture de profitroſes aux Ecreviſſes.	Kleine Semmel von Krebs gebachen.	246
Une friture d'amourettes.	Ein gebachenes von Ruckmark.	ibid.
Une friture de Veau a la Flamande.	Ein gebachenes auf flamändiſch.	247
Une friture a l'endouille.	Ein gebachenes von Faſch.	ibid.
Une friture a l'Hiſtoire.	Ein gebachenes melirtes.	248
Une friture a l'italienne.	Gebachenes auf Italiäniſch.	ibid.
Une friture aux Knefs.	Ein gebachnes von feinen Faſch.	249

Une

Une friture a la Ducheſſe.	Junge Neſttauben gebachen.	ibid.
Une friture au Miroire.	Gebachne Hühner.	250
Une friture de poulets marinées.	Marginirte Hühner.	ibid.
Une friture au ris aux pains enchantés.	Ein gebachenes in Oblatten.	241
Une friture de Crepinettes.	Ein gebachnes im Netz.	252
Une friture de Cotelettes d'agneau.	Lammscarmenad gebachen.	ibid.
Une friture d'Omelettes farcies.	Faſchirte Omolette.	253
Une Friture d'Animelles.	Kleine Lammsbrüs gebachen.	ibid.
Une Friture de Riſolles.	Kleine Riſollen gebachen.	ibid.

Hors d'œuvres aux ſauces.

Auf deutſch Voreſſen mit Sauce.

De grenadins de Veau piqué a la Sauce claire de la même glace.	Grenadins von Kalbfleiſch mit klarer Sauce.	254
Des petits Grenadins au gros lard & au Jambon.	Grenadin mit groben Speck und Schunken geſpickt.	256
Des grenadins a la Chicorée.	Grenadin mit Antivi.	257
Des grenadins aux Epinards.	Grenadin mit Spinad.	ibid.

Des

Des grenadins aux petits Oignons.	Grenadin mit kleinen Zwiebeln.	258
Une de Cotelettes de Veau piqué a la même Maniere.	Geſpickte Kalbscarmenad.	258
Une de Cotelettes de Veau en papilottes.	Kalbscarmenad in Papier.	259
Une de Cotelettes de Veau a la Madelaine.	Kalbscarmenad mit Zwiebeln garnirt.	260
Une de Cotelettes de Veau aux fines herbes.	Kalbscarmenad mit feinen Kräutern.	261
De Cotelettes de Veau a la Neubauer.	Kalbscarmenad auf Neubaueriſch.	ibid.
De Cotelettes de Veau a la Grillade a l'Allemande ſauce au Citron.	Kalbscarmenad grillirt auf deutſch.	262
Une de Cotelettes de Veau ſauce aux morilles.	Kalbscarmenad mit Maurachen.	263
Une de Cotelettes de Veau a la Provençale.	Kalbscarmenad auf Brabändiſch.	264
Une de filets de Veau a la Dangers en forme des pommes.	Filé von Kalbfleiſch dreſſirt.	ibid.
Une de filets de Veau a la Neubauer en forme de gril.	Filé von Kalbfleiſch auf Neubaueriſch.	265
Une de filets de Veau a la Madelaine.	Filé von Kalbfleiſch mit Faſch.	266

Une

Une de filets de Veau a la Catinette.	Filé von Kalbfleiſch geſchlungen.	267
Une de Veau a l'eſpagnole.	Eine von Kalbfleiſch auf ſpaniſch.	ibid.
Une de Veau a la Damienne.	Kalbfleiſch mit Champagnerwein.	268
Une des petits Roulades de Veau a la Sauce d'eſtragon.	Kleine Roladen von Kalbfleiſch mit Bertram.	269
Une de petites Roulades maſquées.	Kleine Kalbsroladen maſquirt.	ibid.
Une de Veau en forme de Gobelets.	Goblet von Kalbfleiſch.	270
Une de Veau en Crepines.	Kalbfleiſch im Netz.	271
Une de Veau a l'Eſcaloppe.	Ein geklopftes Kalbfleiſch.	272
Une de filets de Veau ſautés ſur le gril.	Ein Kalbfleiſch mit Scharlotten.	ibid.
Une de Veau a la Napolitaine.	Kalbfleiſch auf Neapolitaniſch.	273
Une d'hatelettes de farce de Veau garnis.	Spießel von Kalbfleiſch.	274
Une de ris de Veau a la broche, ſauce ſans Echalottes.	Kalbsbrüs ohne Spieß mit Sauce.	275
Une de ris de Veau a l'italienne.	Kalbsbrüs auf Italiäniſch.	ibid.
Une de ris de Veau a la paradiſe au Citron.	Kalbsbrüs in Papier.	276

Une de ris de Veau piqué & glacé avec ſauce aux Champignons.	Geſpickte Kalbsbrûs.	277
Une de ris de Veau en petits caiſſes.	Kalbsbrûs in kleinen Kapſeln von Papier.	277
Une de ris de Veau aux Ecreviſſes.	Kalbsbrûs mit Krebſen.	278
Une de ris de Veau a la Jardiniere.	Kalbsbrûs mit Peterſill geſpickt.	ibid.
Une de ris de Veau ſauté.	Kalbsbrûs auf dem Roſt.	279
De ris de Veau grillé.	Kalbsbrûs grillirt.	ibid.
De ris de Veau emincés.	Kalbsbrûs mit Lemoniſauce.	280
De ris de Veau a l'italienne.	Kalbsbrûs auf Italiäniſch.	ibid.
Une d'hatelettes de ris de Veau.	Kleine Spieſel mit Kalbsbrûs.	ibid.
Une de foye de Veau aux fines herbes.	Kalbsleber mit feinen Kräutern.	281
Une de foye de Veau a la Genoiſe.	Kalbsleber auf genueſiſche Manier.	282
Une de Foye de Veau au Crepines.	Kalbsleber im Netz.	ibid.
De Foye de Veau a l'Allemande.	Kalbsleber auf deutſch.	283
Une Foye de Veau au ſang.	Kalbsleber mit Blut.	284
Une Foye de Veau a la Flamande.	Kalbsleber auf Niederländer Manier.	285
De Foye de Veau a la Liégeoiſe.	Kalbsleber auf Lütticher Manier.	ibid.

Une

Une de fraiſe de Veau ſauce au Marjolaine.	Kalbsgekröß auf deutſche Manier.	286
Une fraiſe de Veau a la pouletes.	Ein Gekröß mit Peterſill.	286
Une d'yeux de Veau aux Truffes.	Kalbsaugen mit Triffel.	287
Une d'yeux de Veau en robe deChambre.	Kalbsaugen im Schlafrock.	ibid.
Une d'yeux de Veau maſqué.	Kalbsaugen maſquirt.	288
Une de queues deVeau a l'Oſeille.	Kalbsſchweife mitSauerampfer.	289
Une de queues deVeau a la hollandoiſe.	Kalbsſchweife auf Holländiſch.	ibid.
Une d'Amourettes a poulette.	Ruckmark mit Peterſill.	290
Une d'Amourettes aux Ecreviſſes.	Ruckmark mit Krebſen.	ibid.
Une d'Amourettes au Gratin.	Ruckmark mit Rahm.	291
Une ris d'Agneau au melange.	Lammsbrüs melirt.	ibid.
Une de Cotelettes d'Agneau a la Sauce blanche.	Lammscarmenad in weiſer Sauce.	292
Une de Cotelettes d'Agneau a la Genoiſe.	Lammscarmenad auf Genueſiſch.	ibid.
Une de Cotelettes grillées.	Lammscarmenad grillirt.	293
De Cotelettes d'une autre maniere.	Carmenade auf eine andere Manier.	ibid.
Une de Cotelettes d'Agneau maſqué.	Lammscarmenade maſquirt.	294

Une de Cotelettes d'agneau piqué au lard & glacé.	Lammscarmenade glaſirt.	295
Une de Cotelettes d'agneau en robe de chambre.	Lammscarmenade im Schlafrock.	ibid.
Une de Cotelettes d'agneau piqué au perſil.	Geſpickte Lammscarmenade mit Peterſill.	296
Une de Cotelettes d'agneau frites aux ſauces angloiſes.	Lammscarmenade mit Engliſcher Sauce.	ib.
Une de Cotelettes d'agneau piqué aux racines.	Lammscarmenade geſpickt mit Wurzeln.	297
Une de Cotelettes d'agneau aux fines herbes.	Lammscarmenad mit feinen Kräutern.	ibid.
Une de Cotelettes d'agneau au four.	Lammscarmenade im Ofen.	298
Une de Cotelettes de Cabri a la même maniere.	Carmenade von Küzlein auf die nämliche Manier.	ibid.
Une de Langues de Cabri au ragout.	Ein Ragout von Küzleinzungen.	299
Une de Langues aux petits Oignons.	Zungen mit kleinen Zwiebeln.	ibid.
Une de Cotelettes de porc ſauté.	Schweinerne Carmenad auf dem Roſt	ibid.
Une de Cotelettes de porc a la poële a l'eſtragon.	Schweinerne Carmenade in der Pfanne gemacht.	300
Une de Cotelettes de	Schweinerne Carmenade mit	

porc ſauce au pauvre homme.	mit einer Zwiebelſauce.	300
Une de Cotelettes ſauce a la moutarde.	Schweinerne Carmenade mit einer Senftſauce.	301
Une de Foye de porc a la Wahl.	Schweinerne Leber im Netz.	ibid.
Une de Foye de porc a la Napolitaine a la broche aux Crepines.	Schweinerne Leber auf Neapolitaniſch.	302
De piés de Cochon a la St. Menehoult.	Schweinerne Füße grillirt.	ibid.
Une de palais de Bœuf en Riſolles glacés.	Ochſengaum mit Faſch.	303
Une de palais de bœuf a la Neubauer.	Ochſengaum auf andere Manier.	ibid.
De palais de bœuf a la poulette.	Ochſengaum weiß mit Peterſill.	304
Une de palais de bœuf a l'italienne.	Ochſengaum auf Italiäniſch.	305
Une de palais de bœuf en Roulades.	Roulade von Ochſengaum.	ibid.
Une de palais de bœuf en Crouſtades.	Ochſengaum mit Kruſten.	306
Une de palais de bœuf au Gratin.	Ochſengaum mit Rahm.	ibid.
De palais de bœuf aux fines herbes au gril.	Ochſengaum grillirt.	307
De palais de bœuf en petits doigts.	Ochſengaum mit Coulis klein geſchnitten.	ib.
De palais de bœuf a la Jardiniere.	Ochſengaum mit grünen Faſch.	308

Une de palais de boeuf en Crete de Coq.	Ochſengaum auf Hühnerkammart.	308
Une d'eſtomac de poulets a la Jardiniere.	Hühnerbruſt mit Wurzeln geſpickt.	309
Une de cuiſſes de poulets piqués & glacés.	Hühnerbügel glaſirt.	ib.
Une de petits Roulades de poulets.	Kleine Rolad von Hühnerbruſt.	310
Une de Cotelettes de poulets ſautés.	Carmenade von Hühnern im Kaſtrol.	311
Une Blanquette de poulets.	Ein Blanquett von Hühnern.	311
Une de poulets en robe de Chambre.	Hühner im Schlafrock.	312
Une de poulets grillés.	Hühner grillirt.	ibid.
Une de poulets aux Ecreviſſes.	Hühner mit Krebſen.	313
Une de Cretes de Coq hiſtoriées.	Hühnerkämme melirt.	ibid.
Filets de poulets a la Bechamelle.	Filee von Hühnern mit ſüßen Rahm.	314
Une de poulets a l'eſpic.	Hühner mit klarer Sauce warmer.	ibid.
Une de filets de Chapon en petites Grenades a la Danger.	Filee von Kapaunen a la Danger.	315
Une de Rolets de Cha pon a la Moſaïque.	Roladen von Kapaunen eingelegt.	316
Une de Rolets de Chapon en Cotelettes.	Relee von Kapaunen auf Carmenadart.	318
Une de Cotelettes de Chapon ſautés.	Kleine Carmenade von Kapaunen im Kaſtrol.	318

Une de filets de Chapon en fleurs.	Filee von Kapaunen auf Blumenart.	319
Une de filets de Chapon dreſſé.	Filee dreſſirt auf der Schüſſel.	319
Une de filets a la Bechamelle.	Filee von Kapaunen mit Beſchamell.	320
Une d'eſtomac de Chapon en Cœur.	Kapaunenbruſt wie ein Herz formirt.	321
Une d'eſtomac a la provençale aux fines herbes.	Kapaunenbrüſte auf brabandiſch mit feinen Kräutern.	321
Une d'eſtomac piqué de Jambon & de Truffes.	Kapaunenbrüſte mit Schunken und friſchen Triffeln geſpickt.	322
Une d'Eſcalotte de Chapon.	Kleine Fricando mit Kräutern.	ibid.
Une Blanquette de Chapon.	Kleine Fricando mit weißer Sauce.	323
Une de Catinet de Chapon.	Geſchlungene Filee von Kapaunen.	324
Une mincée de Chapon ſur le plat.	Kleine Fricando auf die Schüſſel.	ibid.
Une mincée de Chapon au blanc.	Auf eine andere Manier weiß.	325
Une de Canapé aux filet de Chapon.	Ein Canapee von Kapaunen.	326
Une desKnefs a la Sultane.	Weißen Kapaunenfaſch.	327
Un eſpic de Chapon.	Ein Hors d'œuvre kalt ſervirt.	ibid.
Une de cuiſſes de Chapon a la glace.	Kapaunenbügel glaſirt.	ibid.

De Dindon a la même maniere.	Einen Indianiſch auf die nämliche Manier.	328
Une de pigeons dreſſés aux petits poits.	Tauben dreſſirt wie Birn.	ibid.
Une de pigeons a la Crapaudine.	Tauben grillirt.	329
Une de Cotelettes de pigeons ſautés.	Carmenad von Tauben.	330
Une de cuiſſes de pigeons aux Grenouilles.	Taubenbügel gebachen und mit einer Sauce.	ibid.
Une d'eſtomac de pigeons piqué aux Truffes.	Die Brüſte von der Tauben mit Triffel geſpickt.	331
Une d'eſtomac de pigeons piqué au lard & glacé.	Taubenbrüſte mit Speck geſpickt und glaſirt.	ibid.
De pigeons en Compôte.	Tauben im Ragout.	ib.
Une de filets de perdraux mincés.	Kleine Filee von Rebhühnern.	332
Une de filets de perdraux ſautés.	Filee von Rebhühnern im Kaſtrol.	ibid.
Une de filets encaiſſés.	Filee von Rebhühnern in Kapſeln von Brod.	333
Une de filets en Croute de pain.	Filee von Rebhühnern mit Brod im Ofen.	334
Une de Gratin de perdraux.	Filee von Rebhühnern im Ofen.	ibid.
Un Salmi de perdraux a la Françoiſe.	Einen Salmi von Rebhühnern auf franzöſiſch.	335

Un

Un Salmi de perdraux a l'angloiſe.	Einen Salm von Rebhühnern auf Engliſch.	336
Un Salmi de becaſſes.	Einen Salmi von Schnepfen.	ibid.
Une de Grives a la Conti.	Droſſeln ausgelöst.	337
De Grives deroſſées au Gratin.	Droſſeln im Ofen mit Brod.	338
Une de Grives a la perrigot.	Droſſeln mit Faſch.	339
Une de Grives au genevre.	Droſſeln mit Cronawethbeer.	ibid.
Une de Grives a la Piemontoiſe.	Droſſeln auf Turiner Manier.	340
Une de Grives aux Truffes.	Droſſeln mit friſchen Triffeln.	ibid.
Une de Grives grillés.	Droſſeln grillirt.	341
Une de Grives a la Flamande.	Droſſeln auf Flamändiſch.	ibid.
D'Alouettes a la même maniere.	Lerchen auf die nämliche Manier.	342

Tourtes Sortes d'Entrées.

Von allen Sorten Eingemachten.

Une de filet de Bœuf a l'Ailemande.	Einen Lungen- oder Lendenbraten.	343
Une de filet de Bœuf glacé.	Einen Lungenbraten glaſirt.	344
Une filet de bœuf a la broche a la Sauce de Capres.	Einen Lungenbraten mit einer Capernſauce.	

Un filet de bœuf au ſang.	Einen Lungenbraten mit Blut.	345
un Fricandeau de Veau glacé.	Ein Fricando von Kalbfleiſch glaſirt.	346
Un Fricandeau a l'Oſeille.	Ein Fricando mit Sauerampfer.	346
Une aux Epinards.	Eines von Spinad.	347
Une aux petits Oignons.	Eines mit kleinen Zwiebeln.	ibid.
Une aux gros Oignons.	Eines mit großen Zwiebeln.	ibid.
Une a la Chicorée.	Eines mit Antiviſalat.	348
Un Fricandeau a la Bechamelle.	Eines mit Beſchamell.	ibid.
Un Fricandeau a la bourgeoiſe.	Eines auf bürgerlich.	349
Un Fricandeau aux fines herbes.	Eines mit feinen Kräutern.	ibid.
Une a la Moſaique.	Eines eingelegt mit Triffel.	350
Une poitrine de Veau au blanc.	Eine Kalbsbruſt weiß.	ibid.
Une aux Ecreviſſes.	Eine Kalbsbruſt mit Krebſen.	351
Un Rolad de Veau.	Ein Rolad von Kalbfleiſch.	ibid.
Un Grenade de Veau a la Danger.	Einen Grenad von Kalbfleiſch.	ibid.
Une Grenade au filet de Veau.	Einen Grenad von Filee.	352
Une Grenade de Veau a l'Allemande.	Einen Grenad auf deutſch.	353

Une

Une de Tête de Veau a l'Angloiſe.	Einen Kalbskopf auf Engliſch.	353
Une de Tête de Veau a l'Allemande.	Einen Kalbskopf auf deutſche Manier.	354
Une de Tête de Veau a la hollandoiſe.	Einen Kalbskopf auf Holländiſch.	355
Une de Tête de Veau au Vin de Champagne.	Einen Kalbskopf mit Champagner = Wein.	356
Un fricandeau de mouton piqué & glacé.	Einen Fricandeau von Schaffleiſch.	ibid.
Un quarré de Cochon a la broche a la Sauce Robert.	Ein ſchweinernes Quarre mit einer Senftſauce.	357
De Cotelettes de Cochon a la même Sauce.	Schweinscarmenad in der nämlichen Sauce.	358
Un de gros filets de Cerf aux fines herbes.	Filee von Hirſch mit feinen Kräutern.	ibid.
Filets de Cerf aux Genevres.	Filee mit Cronabethbeer.	ibid.
Un de Cuiſſes de Liévres a la Perigord.	Schlegel von Haſen mit Triffel.	359
Un de cuiſſes de Liévres a l'italienne.	Schlegel von Haſen auf Italiäniſch.	360
D'une autre Maniere.	Auf eine andere Manier.	361
Une de cuiſſes de Liévre a la bonne femme.	Haſenſchlegel mit eigener Sauce von Coulis.	362
Une de Lapins aux fines herbes.	Wilde Künighaſen mit feinen Kräutern.	ib.

Une de Canards ſouvages a la Bruſſelles.	Eine Wildente auf Brüßler Manier.	303
Un Canard a la broche ſauce aux Oranges.	Eine Wildente mit Pomeranzenſauce.	ibid.
Un Canard a la broche piqué.	Eine geſpickte Wildente am Spieß.	364
Un Canard a l'Eſpagnole.	Eine Wildente auf ſpaniſch.	365
Un Canard deſoſſé.	Eine Ente ausgelöst.	ib.
Un de perdraux a la broche a la Sauce d'oranges.	Rebhühner am Spieß mit Pomeranzenſauce.	366
Une de perdraux a la broche aux fines herbes a l'angloiſe.	Rebhühner am Spieß auf Engliſch.	367
Une de perdraux a la broche aux ſauces gratin.	Rebhühner mit einer Leberſauce.	ibid.
De perdraux a la broche Sauce verd.	Rebhühner am Spieß mit grüner Sauce.	368
Un de perdraux au gril.	Rebhühner auf den Roſt.	ibid.
De perdraux a l'eſpagnole.	Rebhühner auf Spaniſch.	ibid.
un de perdraux glacés.	Rebhühner glaſirt.	369
un de perdraux au Vin de bourgogne.	Rebhühner mit ganzen Triffel.	ibid.
Un de perdraux en ſurpriſe.	Rebhühner in einer Papiernen Kapſel.	370
Un chapon a la Marechalle.	Einen Kapaun a la Marechalle.	371
Un chapon a la Princeſſe.	Einen Kapaun a la Princeſſe.	ibid.

Un chapon a la Sultanne.	Einen Kapaun a la Sultanne.	372
Un chapon a la Tortue.	Einen Kapaunen auf Schildkrottenart.	ib.
Un chapon aux huitres.	Einen Kapaugen mit Auſtern.	373
Un chaqon aux Moules.	Einen Kapaun mit Muſcheln.	374
Un chapon a la Lutherienne.	Einen Kapaun auf Lutheriſch.	ibid.
Un chapon a la broche a la Sauce de Niddes Indes.	Einen Kapaun mit einer Sauce von Indianiſchen Vogelneſt.	375
Un chapon dreſſé en cuiſſes a la braiſe.	Einen Kapaunen ausgelöst.	ibid.
Un chapon a l'italienne.	Einen Kapaun auf Italiäniſch.	376
Un chapon aux fines herbes.	Einen Kapaun mit feinen Kräutern.	ibid.
Un chapon a la Provençale.	Einen Kapaun auf brabandiſch.	ibid.
Un chapon en ſurpriſe.	Einen Kapaun im Papier.	377
Un chapon a la Bechamelle.	Einen Kapaun mit Beſchamell.	ibid.
Un chapon au gros Sel.	Einen Kapaun mit groben Salz.	ibid.
Des poulets a la Neubauer.	Junge Hühner mit einer grünen Sauce.	378
Des poulets ſervis dans une Abbaiſſe.	Junge Hühner im Teig.	379
Des poulets a l'Allemande.	Junge Hühner auf deutſch.	380

D'une

D'une autre Maniere.	Auf eine andere Manier.	380
Des poulets aux Ecreviſſes.	Hühner mit Krebſe.	381
Des poulets marinés.	Hühner in Margenad.	ibid.
Des poulets a la Cartouche.	Hühner a la Cartouche.	ibid.
Des poulets a la Tartare.	Hühner a la Tartare.	382
Des poulets a la Pelûche.	Hühner mit klarer Peterſilſauce.	382
Des poulets a l'eſtragon.	Hühner mit Bertram.	383
De poulets au blanc.	Hühuer mit weißer Sauce.	ibid.
Des poulets au printems.	Hühner mit grüner Sauce.	384
Des poulets a la Cuillere.	Kleine Hühner mit Spargel.	ibid.
Des poulets a la Madelaine.	Hühner mit kleinen Zwiebeln.	385
D'oiſons a la broche ſauce Capucine.	Junge Enten mit Kapuzinerſauce.	ibid.
D'oiſons ſauce aux Concombres.	Junge Gänſe mit Cucumernſauce.	386
D'oiſons ſauce ramollade.	Gänſe mit einer Ramolladſauce.	ibid.
D'oiſons a l'italienne.	Gänſe auf Italiäniſch.	387
D'eſturgeon a la Neubauer.	Hauſen mit einer Nußſauce.	ibid.

Une

Une de Saumon a la Neubauer.	Rheinſalm a la Neubauer.	388
Un de Saumon en ſurpriſe.	Rheinſalm in Kapſel.	ibid.
D'anguilles a la Croſolié.	Aalfiſche mit 3 Saucen.	389
Un d'anguilles a la Bataille.	Aalfiſch mit einer Oelſauce.	390

Les groſſes Pieces pour le ſecond Service.

Die großen Stück für den zweyten Gang.

Un paté froid a la françoiſe.	Eine kalte Paſtete auf Franzöſiſch.	391
Les patés froids a l'Allemande.	Kalte Paſteten auf deutſche Manier.	392
Une aſpique.	Eine Rummelſulz.	394
Une biſe d'ecreviſſes.	Große Krebs auf einer Schüſſel.	396
Une cuiſſe de Veau a la Daube.	Einen Kalbsſchlegel mit Sulz.	ibid.
Un cochon de lait en Rolade.	Ein Rolad von Spanferkel.	397
Un Jambon froid ordinaire.	Einen ordinari kalten Schunken.	398
Un Jambon a la Champenoiſe.	Einen Schunken im Ofen.	ibid.
Un jambon a la Bourguignotte.	Einen Schunken in der Bräs.	399
Un gateau de Liévre.	Einen Gateau von Haſen.	400

Un

Un gateau de Chapon.	Einen Gateau von Kapaunen.	400
Un hure de ſanglier bouilli.	Einen Schweinskopf zu richten.	401
d'une autre Maniere.	Auf eine andere Manier.	402
Un boudin a l'angloiſe au four.	Einen engliſchen Boudin im Ofen.	403
D'une autre Maniere.	Auf eine andere Manier.	404
Un au ris.	Einen von Reis.	405
Un aux Ecreviſſes.	Einen von Krebſen.	ib.
Un boudin Sauce de Vin de Champagne.	Einen geſottenen Boudin mit Champagnerwein.	406
Un flan au four aux Citrons.	Ein abgetriebenes von Lemoni.	407
Un d'ecreviſſes.	Ein von Krebſen.	408
Un d'artichauts.	Ein von Artiſchocken.	ib.
Un gateau aux Ceriſſes griottes.	Einen Weichſelkuchen.	409
Un gateau a la broche.	Einen Brügelkrapfen.	410
Un gateau de Compiegne.	Einen Gateau von Brandteig.	412
Un gateau a la Madelaine.	Einen Gateau von Carmehl.	ibid.
Un gateau a l'Allemande.	Einen Gateau auf deutſch.	413
Un gateau de ſavoie.	Einen Gateau von Bisquit.	ibid.
Un gateau d'amandes.	Einen Gateau von Mandeln.	414

Un gateau aux Piſta-ches.	Einen Gateau von Pisdazi.	415
Un gateau de pain bis.	Einen Gateau von ſchwarzen Brod.	ib.
Un gateau de milles feuilles.	Eine franzöſiſche Torte.	416
Une Croquante a l'Allemande.	Einen Croquant auf deutſche Manier.	417
Une Croquante d'amandes.	Einen Mandelcroquant.	ibid.
Un Rocher d'amandes.	Einen Berg von Mandeln.	418
Une brioche a la Francoiſe.	Einen Gateau von Käs.	419
Les Rôtis.	Von Gebratenen.	420

Entremets chauds.

Warme Zwiſchentrachten.

D'epinards a la Crême.	Spinad mit ſüßen Rahm.	422
Un a l'italienne.	Auf welſche Manier.	423
Uu au Four.	Spinad im Ofen.	ib.
Un de Choux fleurs a la Sauce blanche.	Blumenköhl mit weißer Sauce.	424
Un au parmeſan au four.	Mit Parmeſankäs.	425
Un aux Ecreviſſes.	Mit Krebſen.	ibid.
Un au Coulis.	Mit Coulis.	ibid.
Un a l'italienne.	Auf Italiäniſch.	ibid.
Un en Friture.	Einen ausgebachen.	426
Des artichauts a la Sauce blanche.	Artiſchocken mit weißer Sauce.	ibid.

A la

A la Sauce d'anchois.	Mit Sardellenſauce.	426
Artichauts farcis.	Artiſchocken faſchirt.	427
A l'italienne.	Auf Italiäniſch.	ibid.
D'artichauts d'une autre Maniere.	Artiſchockenböden auf eine andere Manier.	428
D'artichauts aux fines herbes.	Artiſchocken mit feinen Kräutern.	ibid.
D'artichauts a la Perrigot.	Artiſchocken im Ofen.	429
D'artichauts frites.	Gebachene Artiſchocken.	ibid.
Des aſperges a la Sauce blanche.	Spargel mit weißer Sauce.	ibid.
Des aſperges au beurre clair.	Spargel mit klaren Butter.	430
Des aſperges aux petits pois.	Spargel auf Erbſenart gemacht.	ibid.
Des petits pois a la Françoiſe.	Kleine Erbſen auf Franzöſiſch.	431
D'haricots aux fines herbes.	Grüne Fiſolen mit Kräutern.	432
Des bourraches frites.	Gebachne Bürraſch.	433
De Concombres en Sauce.	Friſche Cucumern mit Sauce.	ibid.
Concombres farcis.	Faſchirte Cucumern.	434
De Concombres a la Crême.	Cucumern mit Rahm.	ibid.
Des Champignons farcis.	Faſchirte Schampignon.	ibid.
Des Champignons a l'italienne.	Schampignon auf Italiäniſch.	435
Des Champignons en Sauce.	Schampignon mit Sauce.	ibid.

Cham-

Champignons a la gril.	Schampignon auf den Roſt.	436
Des morilles en Sauce.	Maurachen mit Sauce.	437
Des Truffes a la Françoiſe.	Triffel auf Franzöſiſch.	438
Des Truffes au four.	Triffel im Ofen.	ibid.
Des Truffes a la Provençale.	Triffel auf Brabander Manier.	439
Un des Feves vertes.	Grüne Bohnen.	ibid.
des Cardons a la mœle.	Carti mit Mark.	440
Des Celeris a la Crême.	Zelleri mit Rahm.	ibid.
Des oignons a l'italienne.	Große Zwiebel im Ofen.	441
Des pommes de Terre.	Erdäpfel mit Butter.	442
De polenta.	Polenta.	442
Un au ris.	Eins von Reis.	442
d'ecreviſſes a l'angloiſe	Krebſe auf Engliſch.	ib.
d'ecreviſſes a la Crême	Krebſe mit Rahm.	444
D'ecreviſſes frit.	Gebachene Krebs.	ibid.
D'ecreviſſes au gratin.	Krebſe mit geriebener Semmel.	445
D'ecreviſſes a l'italienne.	Krebſe auf Italiäniſch.	446
Un flan d'ecreviſſes.	Einen Krebsflan im Ofen.	ibid.
De Saumon a la gril.	Rheinſalm auf den Roſt.	447
Une de Langues de Carpes.	Karpfenzungen vor Entremets.	448
Des huitres frit.	Gebachene Auſtern.	ib.
D'œufs pochés.	Verlohrne Eyer mit Schû.	449

D'œufs ſauce au fer Cheval.	Eyer mit brauner Butterſauce.	449
D'œufs innocens.	Unzeitige Eyer.	450
D'omelette aux Epinards.	Kleine Omolett mit Spinad.	ibid.
D'omelettes a la Romaine.	Omolett auf Romaniſch.	ibid.
Une Omelette a l'angloiſe.	Ein Omolett auf Engliſch.	451
Une Omelette a l'Allemande.	Ein Omolett auf deutſch.	ibid.
Une Omelette a la Genoiſe.	Ein Omolett auf Genueſiſch.	452
D'œufs pochés piqué & glacé.	Verlohrne Eyer geſpickt und glaſirt.	ibid.
D'œufs a l'aſpique.	Eyer mit Sulz.	453
Un flan de ris.	Ein aufgelaufenes von Reis.	454
De ris frit a l'Allemande.	Gebachenen Reis auf deutſch.	ibid.
Un de ris frit a l'italienne.	Einen gebachenen Reis auf Italiäniſch.	455
De pommes frit.	Gebachene Aepfel.	456
De pommes a la Dauphine.	Faſchirte Aepfel.	ibid.
D'une autre Maniere.	Auf eine andere Manier.	457
D'une autre Maniere.	Auf eine andere Manier.	ibid.
De pommes a la polonoiſe.	Aepfel auf pohlniſche Manier.	458
D'une autre Maniere.	Auf eine andere Manier.	459

Des

Des pommes au four.	Aepfel im Ofen.	459
Des pommes a la Saxe.	Aepfel auf ſächſiſch.	460
Des pommes en Compôte.	Ein Compot von Aepfeln.	ibid.
Une Tourte a la Saxe.	Eine Torte auf Sächſiſch.	462
Tourtelettes d'Amandes.	Kleine aufgeſetzte Mandeltourtelette.	462
De paté frole.	Einen mürben Taig.	463
De paté royale.	Einen Brandtaig.	ibid.
De bouchées de fames.	Kleine Krapfen im Schmalz ausgeb.	464
De riſſolles.	Kleine Schneekräpfl.	465
Des caiſſes a l'angloiſe.	Kapſeln auf Engliſch.	ib.
Une Tourte a l'italienne.	Eine Torte auf Italiäniſch.	466
Une Tourte aux Marrons.	Eine Torte von Kaſtanien.	467
Une Crême Royale.	Königscrem.	ibid.
Une a la Turc.	Einen auf Türkiſch.	ib.
Un a l'angloiſe.	Einen auf Engliſch.	468
Un au Four a l'angloiſe.	Einen im Ofen auf Engliſch.	469
Une Crême veloutée.	Einen Crem von Champagner.	ibid.
Un Crême au ris a l'Italienne.	Einen Crem auf Italiäniſch.	ibid.
Un au ris d'une autre maniere.	Einen auf eine andere Manier.	470
Un blanc - manger.	Ein Blanmaſche.	ibid.
Une Crême patiſſier.	Ein Backmeiſter - Crem.	471
Un aux Piſtaches.	Ein von Pisdazi.	471

Un Crême glacé.	Einen glaſirten Crem.	473
Un Crême aux Oranges.	Einen Crem von Pomeranzen.	473
Un Crême au four.	Einen Crem im Ofen.	474
Un Crême de fraiſes.	Einen Crem von Erdbeer.	ibid.
Un aux Vanille.	Einen von Vanille.	475
Un au Cafée.	Einen von Caffee.	ibid.
Un de fleur d'oranges.	Einen von Pomeranzenblüth.	476
Un aux roſes.	Einen von Roſen.	ibid.
Un au Cerfeuille.	Ein von Körbelkraut.	ibid.
Un aux Citrons.	Einen von Lemoni.	477
Un au Chocolade.	Ein von Chocolade.	ibid.
Gelée.	Sulzen.	478
Un gelée au creſſon.	Ein von Brunnkreß.	ibid.
Un de groſeilles vertes.	Eine von grünen Stachelbeeren.	479
Un de Ceriſſes griottes.	Eine von Weichſeln.	480
Un de fraiſes.	Eine von Erdbeeren.	ibid.
Un des groſeilles.	Eine von rothen Johannesbeeren.	ibid.
Un de pergamotte.	Eine von Bergamot.	481
Un de Citrons.	Eine von Lemoni.	ibid.
Un d'oranges clairs.	Eine von Pomeranzenklar.	ibid.
Un d'oranges a la Françoiſe.	Eine auf franzöſiſche Manier.	ibid.
Un d'apricots.	Eine von Apricoſen.	482
Un de peches.	Eine von Pfirſching.	483
Un de Melon.	Eine von Waſſermelon.	ib.
Un de Melon a l'eſpagnole.	Eine von den ſpaniſchen Melonen.	484
Un de raiſines.	Eine von Weintrauben.	485

Stadtbibliothek Augsburg

um 1825

5. 11. 46

44 44 47

9. 13. 24. 52

9. 52 9. 21

9 22

7 81

13 21

3. 44

44 81

44 87

44 87

5. 46

4 10

1 19

10

Ldw.

Neubauer

Bayerische StaatsBibliothek
Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Neubauer, Jean

Allerneuestes Kochbuch, welches lehret, wie man auf die allergenaueste, delicateste und gesparsamste Art arbeiten, die Speisen machen soll

S.l. [ca. 1825]

Augsburg, Staats- und Stadtbibliothek -- Ldw 609
urn:nbn:de:bvb:12-bsb11266502-9